Breville®

Breville Consumer Support

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Web: brevilleusasupport.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Model BES920XL Issue - C13

Breville®

the Dual Boiler™

Instruction Book - Manuel d'instructions



Suits all BES920XL models

CONGRATULATIONS

On the purchase of your Breville product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com
Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs as advised in this instruction book.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse the power cord, plug, or appliance itself in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- If the appliance is to be:
  - left unattended
  - cleaned
  - moved
  - assembled; or
  - stored

  Always switch off the appliance by pressing the POWER button to off and unplug from the power outlet.
- Always allow the appliance to cool before cleaning, moving or storing.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top, or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near the edge of a table or counter-top. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner. Do not place it in, or allow it to come in contact with a heated oven.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BES920XL

- It is recommended to plug the espresso machine into a properly grounded and dedicated circuit, separate from other electrical appliances.
- Use only cold water in the water tank. Do not use any other liquids. Do not use highly filtered, demineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine operates.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting an extraction. Never remove the portafilter during the extraction process.
- Caution must be used during descaling as hot steam may be released. Before descaling, turn off the machine, allow to cool for at least 1 hour and ensure the drip tray is empty and fully inserted. For instructions, refer to ‘Descale (dESc)’, page 35.
- Do not attempt to open or service the espresso machine.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Support or visit a Breville Authorized Servicer.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

CSA DUTY CYCLE MARKING:

The Canadian Standards Authority requires any appliances capable of drawing over 1500W to be marked with a 'duty cycle' in minutes. For the BES920XL, this 'duty cycle' represents the maximum time for which the appliance will draw over 1500W during any 2 hour period of use. It does not indicate the appliance is unsafe for continuous use or is required to be switched off at certain intervals during normal use.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

(Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville product

FEATURES OF YOUR BREVILLE PRODUCT

TRIPLE HEAT SYSTEM

Dual Stainless Steel Boilers

Dedicated espresso and steam boilers for simultaneous milk texturing and espresso extraction at the optimum temperature.

Actively Heated Group Head

Commercial 58mm group head with embedded element for optimal thermal stability during extraction.

PRECISION CONTROL

Electronic PID Temperature Control

Electronic temperature control delivers precise water temperature for optimum espresso flavor. Programmable.

Regulated Extraction Pressure

Over pressure valve (OPV) limits maximum pressure for optimal espresso flavor.

Low Pressure Pre-Infusion

Gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction. Programmable.

Dual Pumps

Dedicated espresso and steam boiler pumps help maintain constant pressure throughout extraction.

Programmable Shot Temperature

Adjust water temperature to achieve optimal espresso flavor depending on coffee origin and degree of roast.

ADDITIONAL FEATURES

Backlit LCD

Displays current settings and simplifies programming functions.

High Volume Instant Steam

Dedicated 32 fl.oz (950ml) steam boiler delivers instant and continuous steam.

Commercial Steam Wand

Stainless steel 360° swivel-action steam wand with 3 hole tip for a silkier texture.

Instant Hot Water

Dedicated hot water outlet for making Americanos and pre-heating cups.

58mm Full Stainless Steel Portafilter

Helps to promote a more even extraction and is easier to clean.

Shot Clock

Displays duration of the espresso shot being extracted.

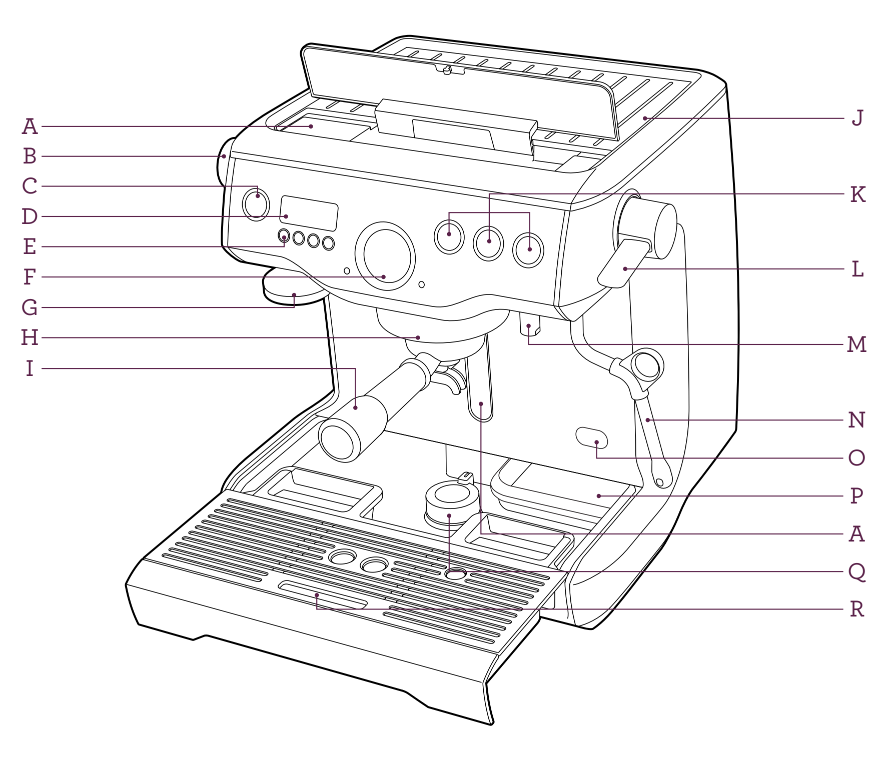
Auto Start

Switches machine on at a specified time.

The Razor™ Dose Trimming Tool

Patented twist blade trims down the puck to the right level for precision dosing and a consistent extraction.

KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT



A. **Top-fill 84 fl.oz (2.5L) removable water tank**
With integrated water filter and backlit level indicator.

B. **Hot water dial**
Rotate to start and stop the flow of hot water from the hot water outlet.

C. **POWER button**

D. **Backlit LCD**
Displays current settings and simplifies programming functions.

E. **MENU button**
Use in conjunction with the LCD to set the programmable functions.

F. **Espresso pressure gauge**
Monitors extraction pressure.

G. **Integrated & removable 58mm tamper**

H. **Heated 58mm group head with embedded element**

I. **58mm full stainless steel portafilter**

J. **Heated cup warming tray**

K. **1 CUP, 2 CUP and MANUAL buttons**
With preset shot durations, manual override or reprogrammable durations/volumes.

L. **Steam lever**
For instant and continuous steam.

M. **Dedicated hot water outlet**
Delivers hot water for Americanos and pre-heating cups.

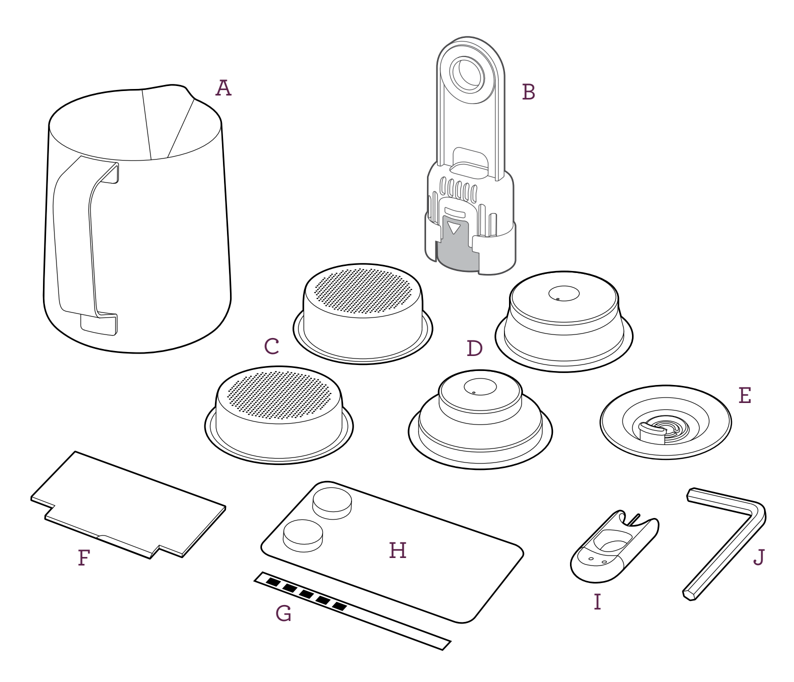
N. **360° swivel action steam wand**
With 3 hole tip for a silkier texture.

O. **Descale access point**

P. **Tool storage tray**
Houses accessories when not in use.

Q. **Drop down swivel foot**
Lifts the machine upwards for easy maneuverability.

R. **Removable drip tray**
With Empty Me! indicator.



ACCESSORIES

A. Stainless steel milk jug
B. Water filter holder with filter
C. 1 CUP & 2 CUP single wall filter baskets
D. 1 CUP & 2 CUP dual wall filter baskets
E. Cleaning disc
F. The Razor™ precision dose trimming tool
G. Water hardness test strip
H. Espresso cleaning tablets
I. Cleaning tool for steam wand tip
J. Allen key

OPERATING

your Breville product

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

Remove and discard all labels and packaging materials attached to your espresso machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

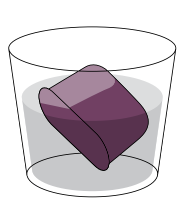
Remove the water tank located at the back of the machine by pulling down the water tank handle. Remove the plastic bag containing the water filter and water filter holder. Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well then dry thoroughly.

TIP

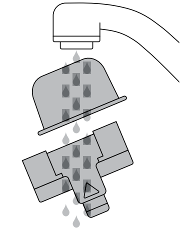
To easily maneuver your machine, use the drop down swivel foot located under the drip tray. When turned to UNLOCK, the swivel foot drops down & lifts the machine upwards, making it easier to access the removable water tank or reposition the machine to another location.

INSTALLING THE WATER FILTER

- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the filter in a cup of water for 5 minutes then rinse under cold running water.
- Wash the filter holder with cold water, taking specific care to rinse the stainless steel mesh.

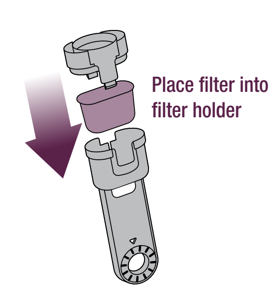


Soak filter for 5 minutes

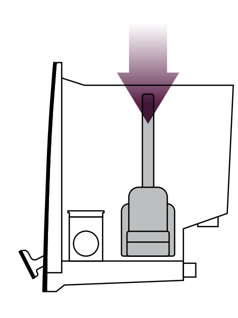


Rinse filter & mesh

- Insert the filter into the two parts of the filter holder.



- To install the assembled filter holder into the water tank, align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.



- Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the machine and locking into place.

NOTE

DO NOT use highly filtered, demineralized or distilled water in this machine. This may affect the taste of the coffee and how the machine operates.

NOTE

To purchase water filters, visit www.breville.com or call Breville Consumer Support.

FIRST USE

1. Ensure tank is filled with cold water. You can do this by either opening the top-fill water tank lid (push to open), or by removing the water tank at the back of the machine.
2. Check STEAM LEVER and HOT WATER dial are in the CLOSED position.
3. Press POWER button to turn machine on.
4. The LCD will display 'Hrd3', prompting you to set the water hardness level. Programming this will determine the regularity of the 'NEW FILTER' alert which indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced.

Setting Water Hardness

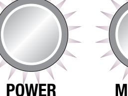
- Remove the supplied water hardness test strip from the wrapper.
- Dip the test strip into a sample of the water you have filled the tank with. Wait for one minute. The water hardness setting is indicated by the number of red squares displayed on the test strip eg. 3 red squares indicates a water hardness setting of 3.
- Press UP or DOWN arrow to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

NOTE

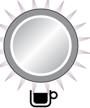
If there is no selection within 5 minutes, the machine will default to setting 'Hrd3'.

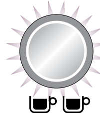
5. A pumping/vibrating sound will be heard indicating empty boilers are being filled with water for the first time. The LCD will display the current boiler temperature as it heats up.
6. After approximately 10 minutes, the machine will reach the default operating temperature (200°F/93°C) and all 4 buttons will illuminate. The machine is now in STANDBY mode, ready for the next step, 'Flushing The Machine'.











NOTE

You will not be able to select the 1 CUP or 2 CUP functions; access the cleaning cycle in the menu options; or activate the steam wand until the machine has reached operating temperature (STANDBY mode). The machine will beep 3 times if one of these functions is selected.

Flushing The Machine

When the machine has reached STANDBY mode:

1. Press 2 CUP button to run water through the group head for 30 seconds.
2. Rotate HOT WATER dial to the OPEN position to run water through the hot water outlet. After 30 seconds, rotate HOT WATER dial to the CLOSED position.
3. Lift STEAM LEVER to the OPEN position to release steam through the steam wand. After 30 seconds, lower the STEAM LEVER to the CLOSED position.
4. Repeat steps 1–3 twice.
5. Re-fill water tank and empty drip tray, if required.

POWER SAVE MODE

The machine will enter POWER SAVE mode after remaining idle for 1 hour and turn off completely if not used for a continuous 4 hour period.

Pressing any button during POWER SAVE (except POWER), or operating the STEAM LEVER or HOT WATER dial will cause the machine to heat-up to operating temperature.

Pressing the POWER button during POWER SAVE will turn the machine off.

LCD INTERFACE

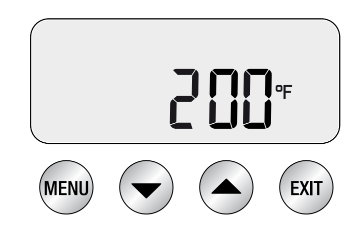
Display modes

3 modes can be displayed on the LCD screen: Shot Temperature, Shot Clock or Clock.

Press UP or DOWN arrow to change the display mode.

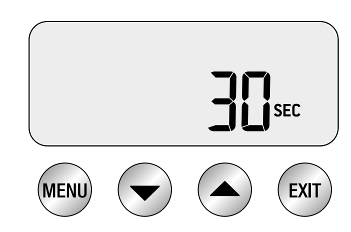
1. Shot Temp

Displays selected extraction temperature. The default is 200°F (93°C), but can be changed from 190°F–205°F (86°C–96°C). See 'Extraction Temperature', page 19.



2. Shot Clock

Displays duration of espresso extraction in seconds. See 'Extraction Guide', page 31.



Shot clock will be displayed during an extraction and 10 seconds after the extraction before returning to the default shot temperature display mode.

OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

3. Clock

Displays current time. The default is 12:00AM if the time has not been set. See 'Set Clock', page 19.



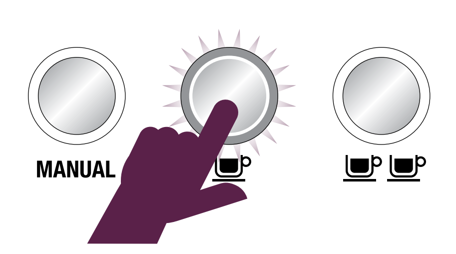
If selected, the clock will display for 10 seconds before returning to the default shot temperature display mode.

GENERAL OPERATION

The 1 CUP & 2 CUP buttons use duration to control espresso volume. The duration times are preset, but can be reprogrammed (refer to 'Reprogramming Shot Duration', page 18). Alternatively, access the Advanced Features if you wish to use volumetric controls instead of duration to determine espresso volume (refer to 'Volumetric Control (vOL)', page 23).

1 CUP BUTTON

Press 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset duration (30 seconds). The extraction will start using the low pressure pre-infusion.



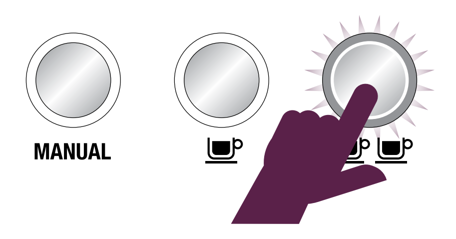
The machine will stop after 30 seconds and return to STANDBY mode.

TIP

To by-pass low pressure pre-infusion and deliver water to the group head at full pump pressure, press and hold the 1 CUP button. Release button when the desired amount of espresso has been extracted. This function can be used when purging the group head.

2 CUP BUTTON

Press 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the preset duration (30 seconds). The extraction will start using the low pressure pre-infusion.



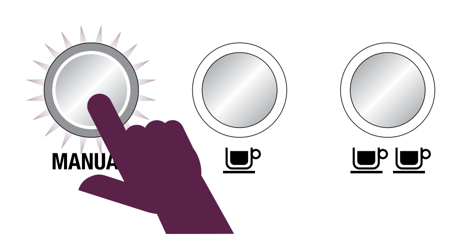
The machine will stop after 30 seconds and return to STANDBY mode.

TIP

To by-pass low pressure pre-infusion and deliver water to the group head at full pump pressure, press and hold the 2 CUP button. Release button when the desired amount of espresso has been extracted. This function can be used when purging the group head.

MANUAL BUTTON

The MANUAL button allows you to control the espresso duration/volume to suit your preference. Press MANUAL button once to start the espresso extraction.
The extraction will start using the low pressure pre-infusion. Press MANUAL button again to stop extraction.

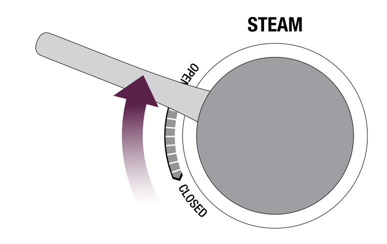


TIP

To manually control the low pressure pre-infusion duration, press and hold the MANUAL button. When the required pre-infusion duration is met, release button to begin full pump pressure. Press MANUAL button again to stop extraction.

STEAM

For instant steam, move STEAM LEVER to OPEN position. The STEAM LED will illuminate.



To turn steam off, move STEAM LEVER to CLOSED position. The machine will return to STANDBY mode.

 ***CAUTION: BURN HAZARD***

Pressurized steam can still be released, even after machine has been switched off.

Children must always be supervised.

OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

HOT WATER

For instant hot water, rotate the HOT WATER dial to OPEN position. The HOT WATER LED will illuminate.

To turn hot water off, rotate the HOT WATER dial to CLOSED position. The machine will return to STANDBY mode.

NOTE

You cannot run hot water and extract espresso at the same time.

NOTE

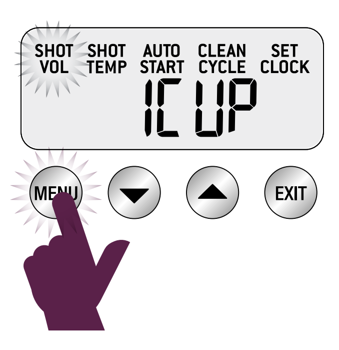
Hot water will cease to dispense after approx. 30 seconds. Depending on the size of your cup, you may need to close, then re-open the HOT WATER dial. See 'HOT WATER LED flashing', page 23.

PROGRAMMABLE FUNCTIONS

To enter program mode, press the MENU button. Continue to press MENU button until the desired function is flashing on the LCD.

Program mode allows you to program:

- Shot Volume
- Shot Temperature
- Auto Start
- Clean Cycle
- Set Clock



To exit program mode, press EXIT button.

NOTE

The MENU button is disabled during an extraction or when dispensing hot water.

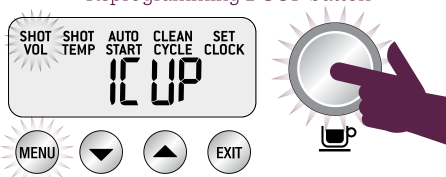
REPROGRAMMING SHOT DURATION

The 1 CUP and 2 CUP buttons use duration to control espresso volume. Reprogram the preset 30 second duration to your preference.

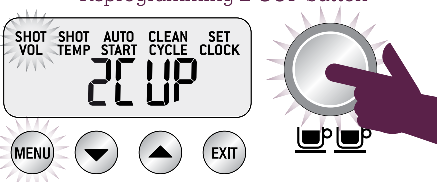
Press MENU button until 'SHOT VOL' flashes and either '1 CUP' or '2 CUP' is displayed, depending on the button you'd like to reprogram.

Without the portafilter in place, press the button you'd like to reprogram (either 1 CUP or 2 CUP button) to start water flow from the group head. Using the shot clock on the LCD, press the 1 CUP or 2 CUP button once the required duration has been reached.

Reprogramming 1 CUP button



Reprogramming 2 CUP button



The machine will beep. Press the EXIT button to set the new duration.

REPROGRAMMING SHOT VOLUME

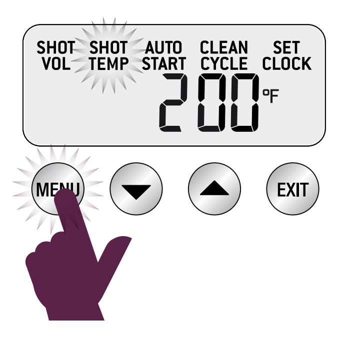
The 1 CUP and 2 CUP buttons use duration to control espresso volume. Access the Advanced Features if you wish to use volumetric controls instead of duration to determine espresso volume (refer to 'Volumetric Control (vOL)', page 23). Then follow these instructions:

Press MENU button until 'SHOT VOL' flashes and either '1 CUP' or '2 CUP' is displayed, depending on the button you'd like to reprogram.

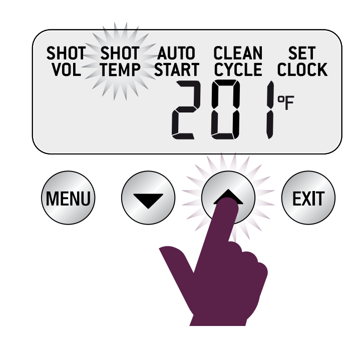
Dose & tamp the portafilter with ground coffee. Insert the portafilter into the group head. Press the button you'd like to reprogram (either 1 CUP or 2 CUP button) to start espresso extraction. Press the 1 CUP or 2 CUP button once the desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep. Press the EXIT button to set the new volume.

EXTRACTION TEMPERATURE

Press MENU button until 'SHOT TEMP' flashes. The LCD will display the current shot temperature.



Press UP or DOWN arrow to adjust the temperature. The default is set at 200°F (93°C) but can be changed from 190°F – 205°F (86°C – 96°C).



The optimum temperature will depend on the origin of the coffee beans, their freshness and degree of roast.

We recommend a temperature range between 194°F – 203°F (90°C – 95°C) for optimal flavor.

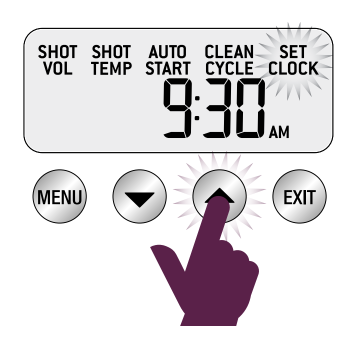
The new temperature will be displayed on the LCD. Press the EXIT button to set.

SET CLOCK

Setting the clock is optional. Press MENU button until 'SET CLOCK' flashes. The default is 12.00AM if time has not been set.



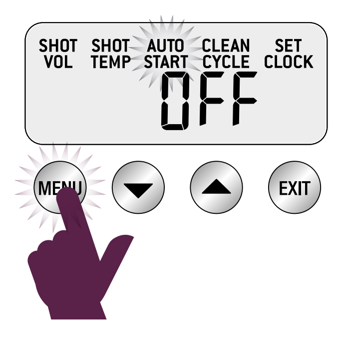
Press UP or DOWN arrow to adjust the time. For faster scrolling, press and hold the UP or DOWN arrow. Press the EXIT button to set.



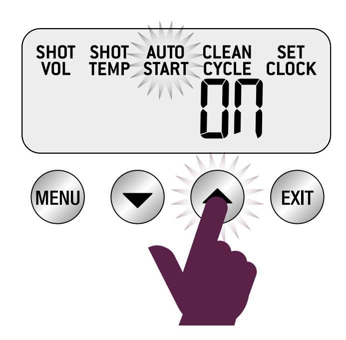
AUTO START

Auto Start is optional. It allows you to program the specific time when the machine will automatically turn on. By programming your machine, you will not have to wait for it to pre-heat. We recommend programming the machine to start 15 minutes before you plan to use it.

Press MENU button until 'AUTO START' flashes and the current Auto Start setting (ON or OFF) is displayed on the LCD.

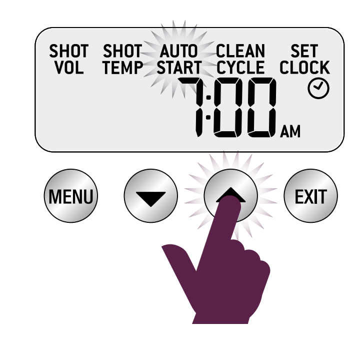


Press UP or DOWN arrow to set the AUTO START to ON or OFF.



If OFF is selected, press the EXIT button to set.

If ON is selected, press the MENU button. Press UP or DOWN arrow to the desired Auto Start time. For faster scrolling, press and hold the UP or DOWN arrow.

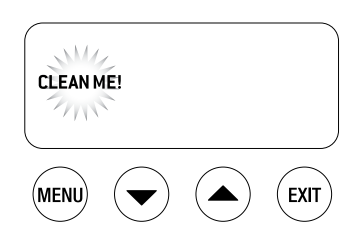


Press the EXIT button to set. A small clock icon will be displayed on the LCD when the Auto Start function has been programmed.

CLEANING CYCLE

The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.

Select this feature when the LCD displays 'CLEAN ME!' Refer to 'Cleaning Cycle', page 33.

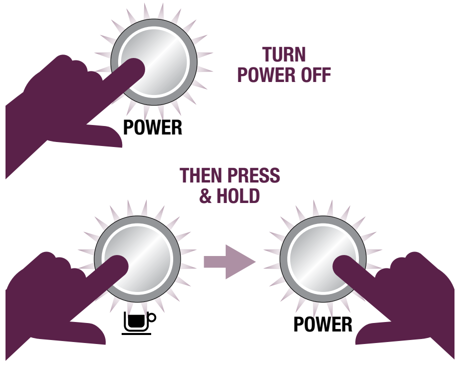


ADVANCED FEATURES

These features should only be accessed by experienced users.

To access Advanced Features, with the machine turned off, press and hold the 1 CUP button, then also press the POWER button. Press the UP arrow to the desired feature then press MENU button to access feature settings.

Press the EXIT button at any time to exit.

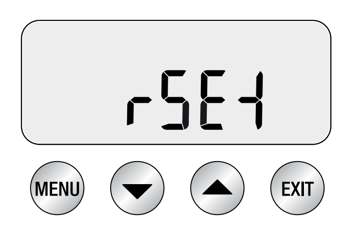


Reset Default Settings (rSEt)

Use this function to reset all programmable values back to the default settings. The machine has the following default settings:

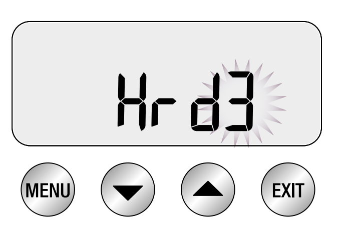
1. Temperature – 200°F (93°C)
2. Pre-Infusion – Duration Pd07
3. Pre-Infusion – Power PP60
4. Steam temperature – 275°F (135°C)
5. Machine Audio – LO
6. Auto Off – ON
7. Auto Start – OFF
8. Temperature Unit – Fahrenheit
9. Water Hardness – Hrd3
10. Shot Duration – 30 secs

While 'rSET' is displayed on the LCD, press the MENU button to reset all settings to factory defaults. Machine will beep to confirm selection.



'Hrd3' will flash on screen. Machine is now in Water Hardness mode. Determine water hardness with the supplied water hardness test strip. Refer to 'Setting Water Hardness', page 13. Press UP or DOWN arrow to the required setting from 'Hrd1' (softest water) to 'Hrd5' (hardest water). Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

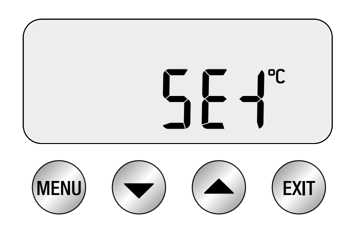
Setting water hardness will determine the regularity of the 'NEW FILTER' alert which indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced.



Descale (dESc)

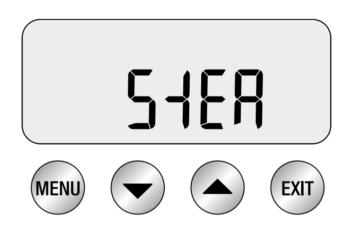
Select this feature to access the step by step descale procedure on the LCD. Refer to page 35 for the accompanying instructions.

Temperature Unit - °C/°F (SEt)



Set units to metric or imperial. While 'SEt' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to the desired unit. Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

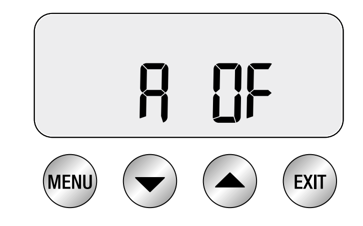
Steam Temperature (StEA)



Adjust the steam boiler temperature, which in turn controls steam pressure. Lower steam temperature to texture smaller volumes of milk or to have more control. Increase steam temperature to texture larger volumes of milk.

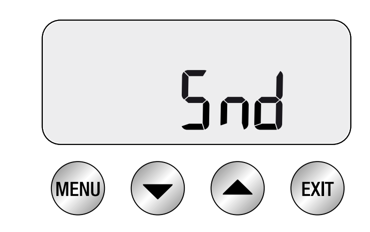
While 'StEA' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to the desired temperature. Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

Disable AUTO OFF (A OF)



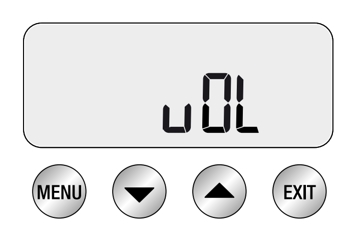
Use this function to disable the Auto Off feature. While 'A OF' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to select off or on. Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

Machine Audio (Snd)



Adjust the audible alerts. While 'Snd' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to off (OFF), low (LO) or high (HI). Press MENU button to set. Depending on the selected setting, the machine may beep to confirm selection.

Volumetric Control (vOL)



Select between volume based (FLo) or time based (SEc) method for espresso dose measurement. While 'vOL' is displayed on the LCD, press MENU button. Press UP or DOWN arrow to the desired method. Press MENU button to set. Machine will beep to confirm selection.

PRE-INFUSION PROGRAMMING

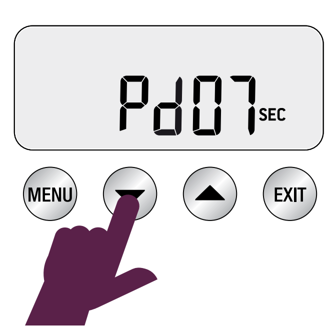
With the machine on and in STANDBY mode, press UP and DOWN arrow together to enter Pre-Infusion Programming mode.

Press MENU button to move between Pre-Infusion Duration (Pd) and Pre-Infusion Power (PP).

Pre-Infusion Duration (Pd)

The LCD will display the current Pre-Infusion Duration.

Press UP or DOWN arrow to vary time.

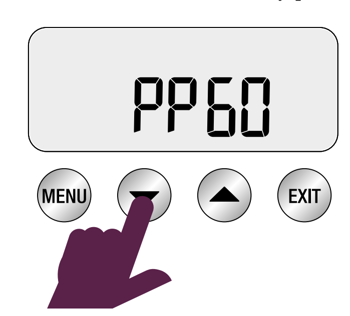


We recommend a range between 5–15 secs as being optimum. Press MENU button to access Pre-Infusion Power, or press EXIT button to set.

Pre-Infusion Power (PP)

The LCD will display current Pre-Infusion Power.

Press UP or DOWN arrow to vary power.



We recommend a range between 50–65 as being optimum. Press EXIT button to set.

ALERTS

STEAM LEVER beeps during heat-up

The machine will beep 3 times and not reach operating temperature (STANDBY mode) if the STEAM LEVER is in the OPEN position. Move the STEAM LEVER to the CLOSED position.

HOT WATER LED flashing during heat-up

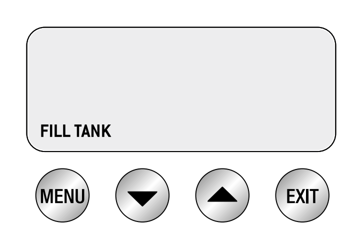
The machine will not reach operating temperature (STANDBY mode) if the HOT WATER dial is in the OPEN position. The HOT WATER LED will flash. Move the HOT WATER dial to the CLOSED position.

HOT WATER LED flashing

To ensure water is dispensed at the correct temperature, hot water will cease to dispense after approx. 30 seconds and the HOT WATER LED will flash. Move the HOT WATER dial to the CLOSED position.

Fill Tank

The machine will detect a low water level. The LCD will display 'FILL TANK'.



Fill tank with cold fresh water. The machine will not be able to make coffee or hot water while the tank is empty.

Clean Me!

Indicates when 200 extractions have been carried out since the last cleaning cycle.

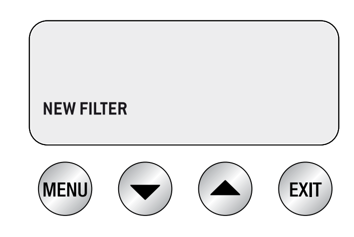
The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. For information on how to clean the machine, refer to 'Cleaning Cycle', page 33.



New Filter

Indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced. For information on changing the filter, refer to 'Installing Water Filters', page 33.

The regularity of this alert is determined by the water hardness setting (Hrd1-Hrd5) selected. For information, refer to 'Setting Water Hardness', page 13.



Temperature flashing

Indicates when the machine is heating up or if the temperature drops excessively during use.

Service

To ensure a long life of optimal brewing and steaming performance, it is important the machine is serviced by Breville or an Authorized Servicer when the 'SERVICE' prompt scrolls across the LCD screen.

The 'SERVICE' prompt will appear after 6,000 cycles - approximately 4 - 5 years of regular use in a domestic environment. The frequency of this prompt will depend on your frequency of use.

Contact Breville Consumer Support for advice.

OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

TRANSPORTING AND STORING

We recommend draining both boilers completely before transporting the machine or storing for an extended period of time.

This procedure is also intended as an anti-freeze measure in the event the machine is exposed to extreme cold temperatures.



CAUTION

Never open DESCALE ACCESS valves while machine is still hot. Always turn off the machine and allow to cool for at least 1 hour prior to starting descale process.



CAUTION

During descale process, water may flow through group head and the drip tray will fill with water.

Step 1 – Preparation

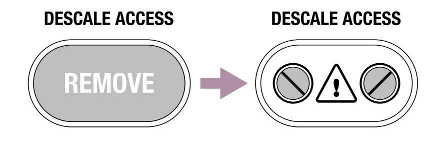
a) Ensure the machine is off and has cooled for at least 1 hour.

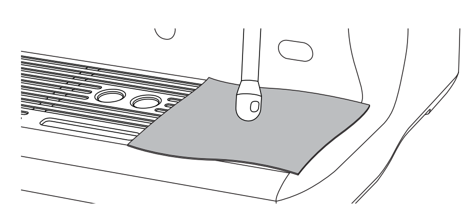
b) Empty water tank, remove water filter then replace and lock water tank back into position.

c) Ensure drip tray is empty and fully inserted into position.

Step 2 – Empty Boilers

a) Remove the grey silicone cover on the lower front panel marked DESCALE ACCESS. Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.



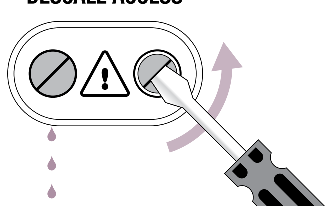


b) Use a flat-head screwdriver to rotate the right screw counter-clockwise until the valve is fully open. As the valve opens, steam may be released.



CAUTION HOT WATER & STEAM

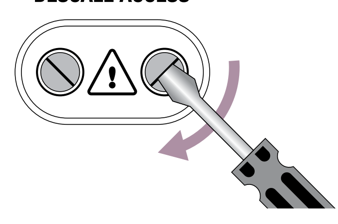
DESCALE ACCESS



c) Next, repeat the process on the left screw. As the valve is opened, water may begin flowing into the drip tray.

d) Allow valves to remain open until no more water or steam escapes.

e) Close both valves by rotating screws clock-wise until seated. Do not overtighten screws to avoid damaging the valves. Replace the grey silicone cover over the valves.



f) Empty drip tray and reinsert into position. Use caution as the drip tray may be hot due to the water and steam from the boilers.

COFFEE MAKING TIPS & PREPARATION

PRE-HEATING

Heating your cup or glass

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Pre-heat your cup by rinsing with hot water from the hot water outlet and place on the cup warming tray.

Heating the portafilter and filter basket

A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Always ensure the portafilter and filter basket are pre-heated with hot water from the hot water outlet before initial use.

NOTE

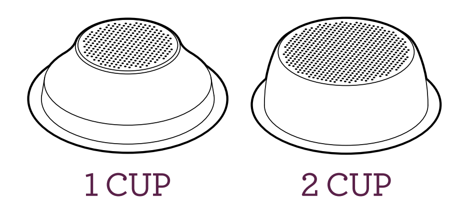
Always wipe the portafilter and filter basket dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channeling' where water by-passes the ground coffee during extraction.

SELECTING FILTER BASKET

Single Wall Filter Baskets

Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans.

Single Wall filter baskets allow you to experiment with grind and dose to create a more balanced espresso.



Dual Wall Filter Baskets

Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee.

Dual Wall filter baskets regulate the pressure and help to optimize the extraction regardless of the grind, dose or freshness.





NOTE

Regardless of whether you use Single Wall or Dual Wall filter baskets, use the 1 CUP basket when brewing a single cup and the 2 CUP basket when brewing two cups or a stronger single cup or mug.

THE GRIND

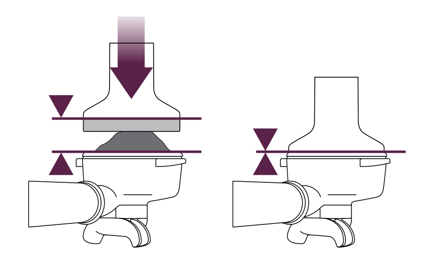
If grinding coffee beans, the grind size should be fine but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting espresso will be OVER-EXTRACTED, dark in color and bitter in flavor.

If the grind is too coarse the water will flow through the ground coffee in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be UNDER-EXTRACTED and lacking in color and flavor.

DOSE AND TAMPING

- Wipe filter basket with a dry cloth.
- If using Single Wall filter baskets, grind just enough coffee to fill the filter basket. You may need to experiment with how long the grinder needs to run to achieve the correct dose.
- Tap the portafilter several times to distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Tamp down firmly (using approx. 30-40lbs or 15-20kg of pressure). The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.
- As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket after the coffee has been tamped.

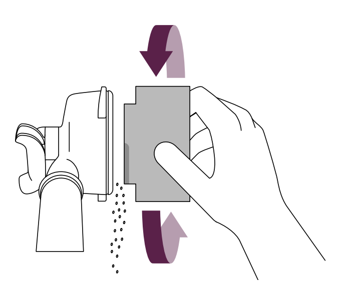


TRIMMING THE DOSE

The Razor™ precision dose trimming tool allows you to trim the puck to the right level for a consistent extraction.



- Insert the Razor™ dose trimming tool into the filter basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket. The blade of the dose trimming tool should penetrate the surface of the tamped coffee.
- Rotate the Razor™ dose trimming tool back and forth while holding the portafilter on an angle over a knock box to trim off excess coffee grinds. Your filter basket is now dosed with the correct amount of coffee.



- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

TIP

If the extraction is too fast, make the grind finer & repeat above steps. If the extraction is too slow, make the grind coarser and repeat above steps.

PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing and holding the 1 CUP button. Allow water to flow for 5 seconds, then release the 1 CUP button to stop the flow of water. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilize the temperature prior to extraction.

INSERTING THE PORTAFILTER

Place the portafilter underneath the group head so the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate to the right until the handle is securely locked in place. Rotating past the center will not damage the silicone seal.

EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and press the MANUAL, 1 CUP or 2 CUP button.
- As a guide, the espresso will start to flow after 9–14 seconds (this includes pre-infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow before 9 seconds you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an UNDER-EXTRACTED shot.
- If the espresso starts to drip or flow after 14 seconds, then you have either over dosed the filter basket and/or the grind is too fine. This is an OVER-EXTRACTED shot.

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity and bitterness.

The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure.

Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

TEXTURING MILK

- Always start with fresh cold milk.
- Fill the jug just below the "V" at the bottom of the spout.
- Position the steam tip above the drip tray and lift the STEAM LEVER to purge the steam wand of any condensed water.
- Insert the steam tip ¼-¾" (1-2cm) below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position.
- Move the STEAM LEVER to the OPEN position.
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the handle of the jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (140–150°F or 60–65°C) when the jug is hot to touch.
- Move the STEAM LEVER to the CLOSED position BEFORE taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side. Wipe the wand & tip with a damp cloth. Position the steam tip above the drip tray and lift the steam lever to purge out any residual milk.
- Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to "polish" and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

COFFEE MAKING TIPS & PREPARATION

HINTS & TIPS

- Fresh, quality coffee beans will give you the best possible extraction.
- We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date.
- Coffee beans are best consumed between 5–20 days after the 'Roasted On' date. Ideally only grind directly before the extraction to maximize flavor.
- Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time.
- Store coffee beans in a cool, dark and dry container. Vacuum seal if possible.

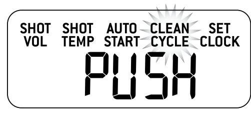
EXTRACTION GUIDE

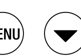
	GRIND	GRIND DOSE	TAMP	SHOT TIME
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH USE RAZOR TO TRIM	TOO HEAVY	OVER 40 SEC
BALANCED	OPTIMUM	OPTIMUM	30-40lbs (15-20kg)	25-35 SEC
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE INCREASE DOSE & USE RAZOR TO TRIM	TOO LIGHT	UNDER 20 SEC

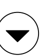
CARE & CLEANING

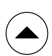
CLEANING CYCLE

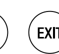
- CLEAN ME! will be displayed on the LCD to indicate when a cleaning cycle is required (approx. 200 shots).
- Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet.
- Lock the portafilter into the group head, ensuring it is rotated to the right until the handle is securely locked in place.
- Ensure the water tank is filled with cold water and empty the drip tray.
- Press MENU button until 'CLEAN CYCLE' flashes and 'PUSH' is displayed on the LCD.

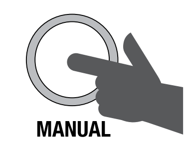












- To start the cleaning cycle press the illuminated MANUAL button.
- 'CLEAN CYCLE' will flash and the machine will start to countdown from 370 seconds.
- When the cleaning cycle has finished, remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat the steps above, without inserting a new tablet.
- The cleaning cycle is now complete. Rinse the portafilter and filter basket thoroughly to remove any tablet residue before using.

INSTALLING WATER FILTERS

- Discard the used water filter. Soak a new filter in a cup of water for 5 minutes, then rinse under cold running water.
- Wash the water filter holder with cold water, taking specific care to rinse the stainless steel mesh.
- Insert the new water filter into the two parts of the water filter holder.
- To install the assembled water filter holder into the water tank, align the base of the water filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Slide the water tank back into position at the back of the machine and lock into place.

NOTE

To purchase additional water filters, visit www.breville.com or call Breville Consumer Support.

CLEANING THE STEAM WAND

- Immediately after texturing milk, wipe the steam wand with a damp cloth and purge by lifting the STEAM LEVER for a few seconds.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM LEVER is in the CLOSED position and clean using the pin on the end of the provided cleaning tool.
- If steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Screw tip back onto the steam wand using the integrated spanner in the cleaning tool.

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water directly after use to remove all residual coffee oils.
- If the holes in the filter baskets become blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine with hot water to rinse out any residual coffee. Place an empty filter basket into the portafilter. To by-pass low pressure pre-infusion and deliver water to the group head at full pump pressure, press and hold the 2 CUP button. Release button after 20 seconds.

CLEAR WATER BACKFLUSH

After each coffee making session we recommend doing a clear water backflush before you turn off the machine. Insert the cleaning disc into the filter basket then insert the portafilter into the group head. Press the 2 CUP button and allow pressure to build for 20secs, then press to stop & release pressure. Repeat this 5 times to purge any fine coffee grounds and residual coffee oils from the brew water paths.

CLEANING THE DRIP TRAY & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator is showing Empty Me! Remove grill from the drip tray. Wash both in warm soapy water. The Empty Me! indicator can also be removed from the drip tray.
- The storage tray can be removed and cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

The outer housing and cup warming tray can be cleaned with a soft, damp cloth. Polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

NOTE

Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

DESCALE (dESc)

Use this function to access the step by step descale procedure on the LCD.



CAUTION

Never open DESCALE ACCESS valves while machine is still hot. Always turn off the machine and allow to cool for at least 1 hour prior to starting descale process.



CAUTION

During descale process, water may flow through group head and the drip tray will fill with water.

Step 1 – Prepare for Descale

a) Ensure drip tray is empty and fully inserted into position.

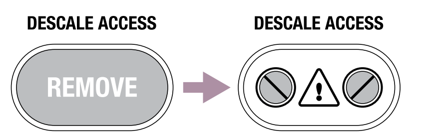
b) Ensure the machine is off and has cooled for at least 1 hour. With the machine off, press and hold the 1 CUP button, then also press the POWER button to access Advanced Features.

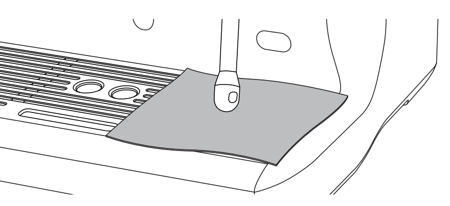
c) Press UP arrow until 'dESc' is displayed on the LCD. Press MENU button to select. The LCD will display 'PUSH' and the MANUAL button will illuminate.



Step 2 – Empty Boilers

a) Remove the grey silicone cover on the lower front panel marked DESCALE ACCESS. Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.

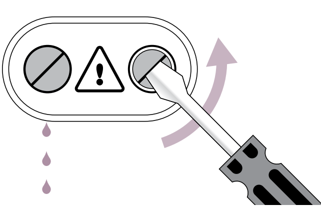




b) Use a flat-head screwdriver to rotate the right screw counter-clockwise until the valve is fully open. As the valve opens, steam may be released.



CAUTION HOT WATER & STEAM

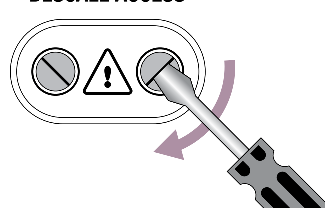


c) Next, repeat the process on the left screw. As the valve is opened, water may begin flowing into the drip tray.

d) Allow valves to remain open until no more water or steam escapes.

e) Close both valves by rotating screws clock-wise until seated. Do not overtighten screws to avoid damaging the valves.

DESCALE ACCESS



f) Empty drip tray and reinsert into position. Use caution as the drip tray may be hot due to the water and steam from the boilers.

g) Empty water tank, remove water filter.

h) Empty descale solution into water tank, then top with cold water to MAX line, or as per manufacturer's instructions. Replace and lock water tank back into position at the back of the machine.

i) Press MANUAL button to proceed to the next step.

NOTE

If boilers are not empty, the machine will beep 3 times and 'vALv' will be displayed on the LCD.

Step 3 – Begin Descale

a) 20 minute timer will begin. Machine will fill boilers with descale solution and heat to temperature. During this time, water may flow through the group head. Wait for countdown timer to finish. This allows solution to dissolve scale build up.



b) The LCD will display 'PUSH' when the timer has finished.

Step 4 – Empty Descale Solution

a) Empty water tank then rinse and fill with clean water to the MAX line. Replace and lock water tank back into position at the back of the machine.

NOTE

If water tank has not been removed then replaced or is empty, water tank LED will flash 5 times, the machine will beep 3 times and 'FILL TANK' will be displayed on the LCD.

b) Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.

c) Use a flat-head screwdriver to rotate the right screw counter-clockwise until the valve is fully open. As the valve opens, steam may be released.



d) Next, repeat the process on the left screw. As the valve is opened, water may begin flowing into the drip tray.

e) Allow valves to remain open until no more water or steam escapes.

f) Close both valves by rotating screws clock-wise until seated. Do not overtighten screws to avoid damaging the valves.

g) Empty drip tray and reinsert into position. Use caution as the drip tray may be hot due to the water and steam from the boilers.

h) Press MANUAL button to proceed to next step.

Step 5 – Fill Boilers

a) 5 minute timer will begin. During this time, water may flow through the group head. Wait for countdown timer to finish. This allows any remaining solution to be removed from the system.



b) The LCD will display 'PUSH' when the timer has finished.

Step 6 – Flush Boilers

a) Empty and rinse water tank. Assemble new water filter into tank.

b) Fill water tank with cold water to MAX line. Replace and lock water tank back into position at the back of the machine.

c) Ensure drip tray is empty and fully inserted into position.

d) Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.

e) Use a flat-head screwdriver to rotate the right screw counter-clockwise until the valve is fully open. As the valve opens, steam may be released.

⚠ ***CAUTION***
HOT WATER & STEAM

f) Next, repeat the process on the left screw. As the valve is opened, water may begin flowing into the drip tray.

g) Allow valves to remain open until no more water or steam escapes.

h) Close both valves by rotating screws clock-wise until seated. Do not overtighten screws to avoid damaging the valves. Replace the grey silicone cover over the valves.

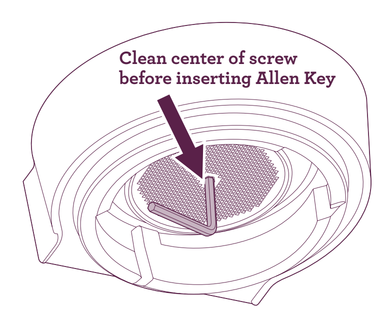
i) Empty drip tray and reinsert into position. Use caution as the drip tray may be hot due to the water and steam from the boilers.

j) Press MANUAL button to complete descale procedure. Machine will heat up and is ready to use once operating temperature (STANDBY mode) is reached.

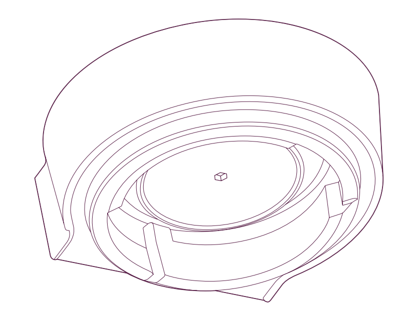
USING THE ALLEN KEY

Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

1. Press the POWER button to turn the machine off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the rear water tank and drip tray, taking particular care if they are full.
3. Using a skewer or similar, clean the center of the screw of any residual coffee.
4. Insert the shorter end of the Allen Key into the center of the screw. Turn counter-clockwise to loosen the screw.



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw, stainless steel shower screen and black dispersion plate. Make note of the side of the shower screen and dispersion plate that are facing downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen and dispersion plate in warm soapy water, then dry thoroughly.
6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



7. Re-insert the dispersion plate, then the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2–3 revolutions then insert the Allen Key to tighten until the screw is flush with the shower screen. Do not overtighten screw.
8. Re-insert the drip tray and rear water tank.

Contact Breville Consumer Support or visit www.breville.com for replacement silicone seals or for advice.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The HOT WATER LED flashes when the machine is turned on	• HOT WATER dial is OPEN.	Turn the HOT WATER dial to the CLOSED position.
Machine beeps when turned on	• STEAM LEVER is OPEN or has been activated before the machine has reached operating temperature.	Move the STEAM LEVER to the CLOSED position.
Water does not flow from the group head	• Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button will stop flashing when machine is ready.
	• Water tank is empty.	Fill tank.
	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank in fully and lock latch closed.
FILL TANK on LCD, but water tank is full	• Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank in fully and lock latch closed.
No steam or hot water	• Machine is not turned on.	Ensure the machine is plugged in and the POWER button is on.
No hot water	• Water tank is empty.	Fill water tank.
No steam	• Steam wand is blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool. If steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Screw tip back onto the steam wand using the integrated spanner in the cleaning tool.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The machine is on but ceases to operate		Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville Consumer Support.
Steam pouring out of group head		Turn machine off. Wait for 60 minutes and turn machine back on. If problem persists, call Breville Consumer Support.
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow	• Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind.
	• Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee by tamping then using the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	• Coffee tamped too firmly.	Tamp between 30–40lbs or 15–20kg of pressure.
	• The filter basket may be blocked.	Use the fine pin on the provided cleaning tool to clear the outlet hole(s) on the under side of the filter basket. If it continues to be blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in the solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Espresso runs out too quickly	• The coffee is ground too coarse.	Use slightly finer grind.
and/or	• Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
Pressure gauge not reaching 9 bar	• Coffee not tamped firmly enough.	Tamp between 30-40lbs or 15-20kg of pressure.
		If the above suggestions do not help, check the machine. Place an EMPTY Dual Wall filter basket into the portafilter (either 1 CUP or 2 CUP). Press the MANUAL button. If the pressure gauge reads over 5 bar, the machine is working correctly. Try re-pulling a shot, with coffee, using the 3 suggestions above (finer grind, increase dose, increase tamp). If the pressure gauge reads below 5 bar, call Breville Consumer Support.
	• Coffee beans are stale.	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.
Coffee not hot enough	• Cups not pre-heated.	Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	• Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	Heat milk until base of the jug becomes hot to touch.
	• Extraction temperature is too low.	Increase extraction temperature. See 'Extraction Temperature', page 19.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No crema	• Coffee beans are stale.	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.
	• Using Single Wall filter baskets with pre-ground coffee.	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
Espresso runs out around the edge of the portafilter	• Portafilter not inserted in the group head correctly.	Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is securely locked in place. Rotating past the center will not damage the silicone seal.
and/or	• There are coffee grounds around the filter basket rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
Portafilter comes out of the group head during an extraction	• Filter basket rim is wet or underside of portafilter lugs are wet. Wet surfaces reduce the friction required to hold the portafilter in place whilst under pressure during an extraction.	Always ensure filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee, tamping and inserting into the group head.
	• Too much coffee in the filter basket.	After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
Unable to set Auto Start time	• Clock not set or clock is set with incorrect time.	Check that the clock and Auto Start time have been programmed correctly. The LCD will display a clock icon when the Auto Start time is programmed.
E1, E2 or E3 error message on LCD	• An error that cannot be reset by the user has occurred.	Call Breville Consumer Support.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Coffee puck is sticking to the shower screen	• This is normal and happens occasionally. The dry puck feature creates a slight vacuum on top of the coffee puck which will occasionally hold the puck against the shower screen instead of leaving it in the filter basket.	
Pumps continue to operate / Steam is very wet & spitty / Hot water outlet leaks	• Using highly filtered, de-mineralized or distilled water which is affecting how the machine is designed to function.	We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no/low mineral content such as de-mineralized or distilled water. If the problem persists, contact Breville Consumer Support.
Too much coffee extracted	• Coffee is ground too coarsely. • Shot duration/ volume needs to be reprogrammed.	• Adjust the grind size slightly finer. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee. • Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Reprogramming Shot Duration & Volume', page 18.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Not enough coffee extracted	• Coffee is ground too finely. • Shot duration/ volume needs to be reprogrammed.	• Adjust the grind size slightly coarser. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee. • Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Reprogramming Shot Duration & Volume', page 18.
Amount of coffee extracted has changed, but all settings are the same	• As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume.	• Adjust the grind size slightly finer. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee. • Reprogram the shot duration/volume. Refer to 'Reprogramming Shot Duration & Volume', page 18. • Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date.

COFFEES TO TRY



CAPPUCCINO

A single shot of espresso with textured milk and garnished with drinking chocolate.



ESPRESSO

Intense and aromatic, it is also known as short black and is served in a small cup or glass.



LATTÉ

A latté consists of a single espresso with textured milk and approximately 10mm of foam.



MACCHIATO

Traditionally served short, the macchiato is also poured as an Americano with a dash of milk or a dollop of textured milk.



AMERICANO

A shot of espresso (single or double) with hot water. Also known as a long black.



RISTRETTO

A ristretto is an extremely short espresso of approximately 15ml, distinguished by its intense flavor and aftertaste.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com
Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées, incluant ce qui suit:

POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence future.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou les boutons, tel qu'indiqué dans ce manuel d'instructions.
- Pour vous protéger contre les risques de feu, de choc électrique ou de blessures, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez attentivement les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.
- Si l'appareil doit être:
  - laissé sans surveillance
  - nettoyé
  - deplacé
  - assemblé ou
  - rangé

  Éteignez-le toujours en pressant l'interrupteur, puis débranchez-le de la prise murale.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer, le déplacer ou le ranger.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés ou si l'appareil est défectueux ou endommagé. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et bien asséchée.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique et ne le laissez pas entrer en contact avec un four chaud.
- Cet appareil est recommandé pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR LA BES920XL

- Il est recommandé de brancher la machine à espresso dans une prise reliée à la terre, sur un circuit électrique dédié et séparé des autres appareils.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau froide seulement et n'utilisez aucun autre liquide. N'utilisez pas d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car elle affectera le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine.
- Assurez-vous d'avoir bien inséré et verrouillé le porte-filtre dans le groupe d'infusion avant de débuter l'extraction. Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'extraction.
- Soyez prudent lors du détartrage, car de la vapeur chaude pourrait s'échapper. Avant le détartrage, éteignez la machine, laissez-la refroidir au moins une heure et assurez-vous que le plateau d'égouttage est vide et bien inséré. Voir les instructions de 'Detartrage (dESc)' en page 82.
- Ne tentez pas d'ouvrir la machine ou de la réparer.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville ou consultez un réparateur autorisé Breville.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui prévient les blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Les cordons d'alimentation détachables ou les cordes de rallonge peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la capacité électrique de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST^MC DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^MC conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la fiche.

INDICATION DU FACTEUR D'UTILISATION 'CSA'

L'Association canadienne de normalisation (CSA) exige que le 'facteur d'utilisation' en minutes soit inscrit sur tout appareil consommant plus de 1500 W. Pour la BES920XL, ce facteur d'utilisation' représente la durée maximale pour laquelle l'appareil consomme plus de 1500 W durant une période d'utilisation de 2 heures. Cela ne signifie pas pour autant que l'appareil n'est pas securitaire pour une utilisation continue ou qu'il doit être éteint à intervalles donnés durant un usage normal.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

(Applicable aux residents de la Californie seulement).

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou tout autre problème de reproduction.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville

TRIPLE SYSTÈME DE CHAUFFAGE

Deux chaudières en acier inoxydable

Les deux chaudières dédiées à la vapeur et à l'espresso moussent le lait et extraient simultanément l'espresso à la température optimale.

Groupe d'infusion à chauffage actif

Groupe d'infusion commercial de 58 mm avec élément intégré, pour une stabilité thermique maximale durant l'extraction.

CONTRÔLE DE PRÉCISION

Contrôle électronique de température PID

Le contrôle électronique de température achemine l'eau à une température précise pour un espresso à saveur optimale. Programmable.

Pression d'extraction régulée

La soupape de surpression (SSP) garde la pression maximale au plus haut niveau durant toute l'extraction.

Préinfusion à basse pression

La pression augmente graduellement et gonfle lentement la mouture pour une extraction uniforme. Programmable.

Deux pompes

Les pompes dédiées à la vapeur et à l'espresso maintiennent une pression constante tout au long de l'extraction.

Température d'extraction programmable

Ajustez la température de l'eau pour obtenir un espresso savoureux, selon l'origine et le degré de torréfaction des grains.

CARACTÉRISTIQUES ADDITIONNELLES

Écran ACL rétroéclairé

Affiche les réglages en cours et simplifie la programmation des fonctions.

Vapeur instantanée à haut volume

La chaudière à vapeur de 950 ml (32 oz) produit une vapeur instantanée et continue.

Buse vapeur commerciale

Buse vapeur pivotant sur 360° en acier inoxydable avec embout à 3 orifices pour une texture veloutée.

Eau chaude instantanée

Sortie dediée à l'eau chaude pour Americanos et préchauffage des tasses.

Porte-filtre en acier inoxydable de 58 mm

Favorise une extraction plus uniforme et facilite le nettoyage.

Minuteur de l'espresso

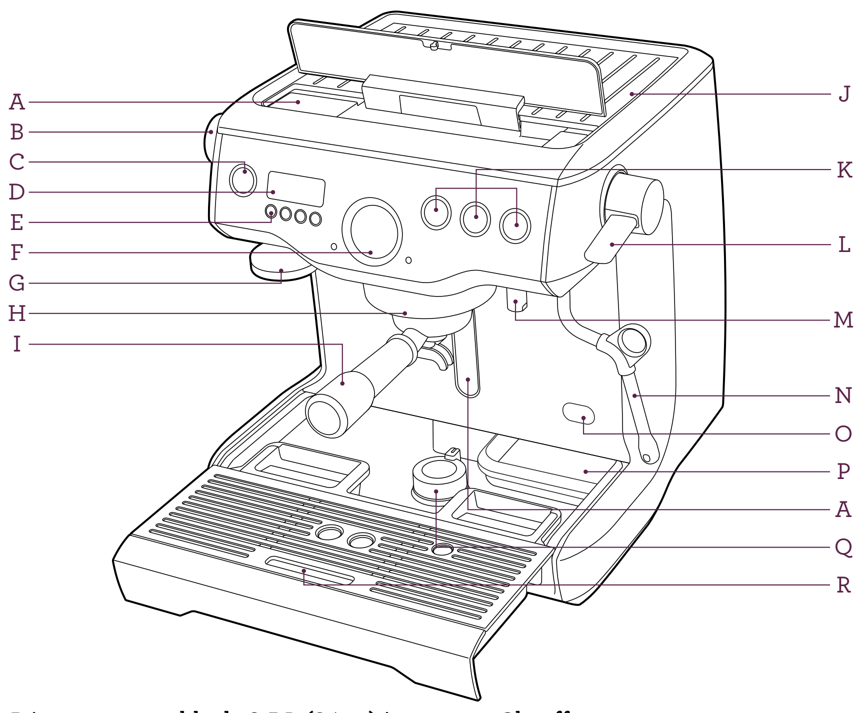
Affiche en temps réel la durée d'extraction de l'espresso.

Démarrage automatique

La machine se met en marche au moment voulu.

Outil de dosage de precision Razor[MC]

La lame du rasoir brevetée coupe la rondelle de café au niveau requis pour un dosage précis et une extraction uniforme.



A. **Réservoir amovible de 2,5 L (84 oz) à remplissage par le haut**
Avec filtre intégré et indicateur de niveau d'eau rétroéclairé.

B. **Cadran d'eau chaude**
Tourner pour activer et arrêter le débit d'eau de la sortie d'eau chaude.

C. **Interrupteur**

D. **Écran ACL rétroéclairé**
Affiche les réglages en cours et simplifie la programmation des fonctions.

E. **Touche MENU**
Utiliser pour régler les fonctions de programmation affichées sur l'écran ACL.

F. **Manomètre à espresso**
Contrôle la pression d'extraction.

G. **Bourroir intégré amovible de 58 mm**

H. **Groupe d'infusion chauffé de 58 mm avec élément intégré**

I. **Porte-filtre en acier inoxydable de 58 mm**

J. **Chauffe-tasse**

K. **Touches 1 TASSE, 2 TASSES et 'MANUAL'**
Avec durée préréglée, manuelle prioritaire ou durée/volume reprogrammable.

L. **Levier de vapeur**
Pour vapeur instantanée et continue.

M. **Sortie dédiée à l'eau chaude**
Fournit l'eau chaude pour Americanos et préchauffage des tasses.

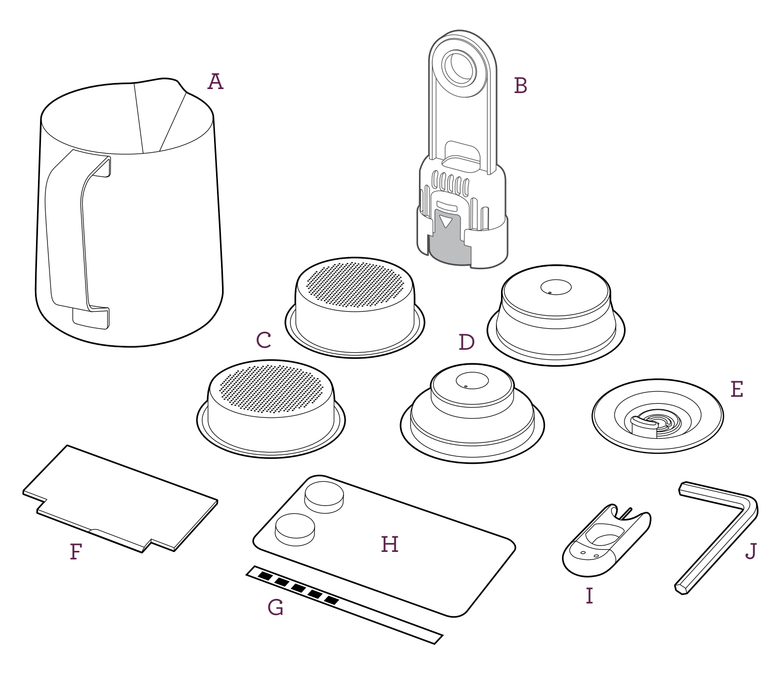
N. **Buse vapeur pivotant sur 360°**
Avec embout à 3 trous pour une texture veloutée.

O. **Point d'accès pour le détartrage**

P. **Tiroir de rangement**
Pour ranger les accessoires non utilisés.

Q. **Pied pivotant rétractable**
Soulève la machine pour faciliter le déplacement.

R. **Plateau d'égouttage amovible**
Avec indicateur 'Empty me!' (Videz-moi!).



ACCESSOIRES

A. Pichet à lait en acier inoxydable
B. Support du filtre à eau et filtre
C. Paniers filtres à simple paroi de 1 TASSE & 2 TASSES
D. Paniers filtres à double paroi de 1 TASSE & 2 TASSES
E. Disque de nettoyage
F. Outil de dosage de précision RazorMC (rasoir)
G. Bandelette-test de dureté de l'eau
H. Pastilles de nettoyage
I. Outil de nettoyage pour embout de buse vapeur
J. Clé Allen

FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Assurez-vous d'avoir en mains toutes les pièces et accessoires avant de jeter le matériel d'emballage.

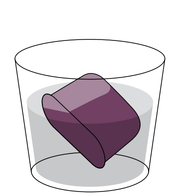
Retirez le réservoir d'eau logé à l'arrière de la machine en tirant la poignée du réservoir. Retirez le sac de plastique contenant le filtre à eau et son support. Lavez les pièces et accessoires (réservoir, porte-filtre, paniers filtres, pichet) à l'eau chaude avec un savon délicat, puis rincez à fond.

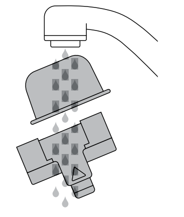
TRUC

Pour déplacer facilement votre machine, utilisez le pied pivotant rétractable logé sous le plateau d'égouttage. Lorsqu'il est tourné à UNLOCK (déverrouiller), le pied descend et soulève la machine, facilitant l'accès au réservoir d'eau amovible ou le déplacement de la machine.

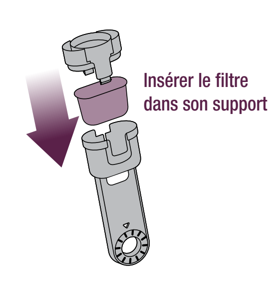
INSTALLATION DU FILTRE À EAU

- Retirez le filtre à eau et son support du sac de plastique.
- Faites tremper le filtre dans une tasse d'eau durant 5 minutes puis rincez-le à l'eau froide.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide en prenant soin de bien rincer les mailles en acier inoxydable..

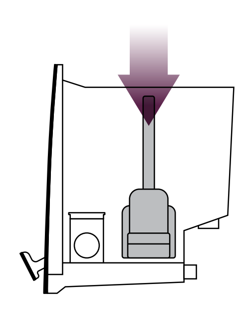

Faire tremper le filtre 5 minutes


Rincer le filtre et les mailles

- Insérez le fitlre dans chacune des deux parties du support.



- Pour installer le support assemblé au filtre dans le réservoir, alignez la base du support avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir. Appuyez pour bien le verrouiller.



- Remplissez le réservoir d'eau froide avant de le glisser en place et de le verrouiller.

NOTE

NE PAS utiliser d'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée, car cela peut affecter le goût du café et le mode de fonctionnement de la machine.

NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, visitez www.breville.com ou appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

PREMIÈRE UTILISATION

1. Assurez-vous d'avoir rempli le réservoir d'eau froide. Pour ce faire, remplissez-le par le haut (appuyez pour l'ouvrir) ou retirez-le de l'arrière de la machine.
2. Assurez-vous que le LEVIER DE VAPEUR et le cadran d'EAU CHAUDE sont en position fermée (CLOSED).
3. Pressez l'interrupteur pour faire démarrer la machine.
4. L'écran ACL affichera 'Hrd3', vous invitant à régler le niveau de dureté de l'eau. Cette programmation déterminera la régularité du signal de changement de filtre (NEW FILTER), vous indiquant que le filtre à eau doit être remplacé.

Régler la dureté de l'eau

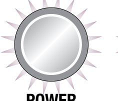
- Retirez la bandelette-test de l'emballage.
- Trempez la bandelette-test dans un peu d'eau du réservoir et attendez une minute. Le niveau de dureté de l'eau est indiqué par le nombre de carrés rouges apparaissant sur la bandelette-test. Par exemple, 3 carrés rouges indiquent de régler la dureté de l'eau à 3.
- Pressez la flèche du HAUT ou celle du BAS jusqu'au réglage requis, de 'Hrd1' (très douce) à 'Hrd5' (très dure). Pressez la touche MENU pour fixer le réglage. La machine bipera une fois pour confirmer votre sélection.

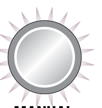
NOTE

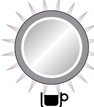
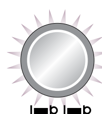
Si aucune sélection n'est faite dans les 5 minutes qui suivent, la machine retournera au réglage par défaut 'Hrd3'.

5. Un son de pompage/vibration se fera entendre, indiquant que les chaudières vides sont en train de se remplir pour la première fois. L'écran ACL affichera la température de la chaudière à mesure qu'elle chauffe.
6. Après environ 10 minutes, la machine atteindra la température de fonctionnement par défaut (93°C/200°F) et les 4 touches s'allumeront. La machine est alors en mode VEILLE, prête pour la prochaine étape 'Purger la machine'.







NOTE

Vous ne pourrez sélectionner les fonctions 1 TASSE ou 2 TASSES. Accédez au cycle de nettoyage dans les options du menu, ou activez la buse vapeur jusqu'à ce que la machine ait atteint la température de fonctionnement (mode VEILLE). Un signal sonore se fera entendre 3 fois si l'une de ces fonctions est sélectionnée.

Purger la machine

Quand la machine aura atteint le mode VEILLE, procédez comme suit:

1. Pressez la touche 2 TASSES pour faire passer l'eau dans le groupe d'infusion durant 30 secondes.
2. Tournez le cadran d'EAU CHAUDE à la position ouverte (OPEN) pour laisser l'eau s'écouler de la sortie d'eau chaude. Après 30 secondes, tournez le cadran d'EAU CHAUDE à la position fermée (CLOSED).
3. Soulevez le LEVIER DE VAPEUR à la position ouverte (OPEN) pour laisser la vapeur s'échapper de la buse. Après 30 secondes, abaissez le LEVIER DE VAPEUR à la position fermée (CLOSED).
4. Répétez les étapes 1-3 deux fois.
5. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau et videz le plateau d'égouttage, si nécessaire.

MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La machine entrera en mode d'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE après être restée inactive pendant 1 heure, et s'éteindra si elle n'est pas utilisée pour une période ininterrompue de 4 heures.

Si vous appuyez sur n'importe quelle touche durant le mode d'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE (sauf l'interrupteur) ou actionnez le LEVIER DE VAPEUR ou le cadran d'EAU CHAUDE, la machine chauffera pour atteindre la température de fonctionnement.

Si vous appuyez sur l'interrupteur durant le mode d'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE, la machine s'éteindra.

ÉCRAN ACL

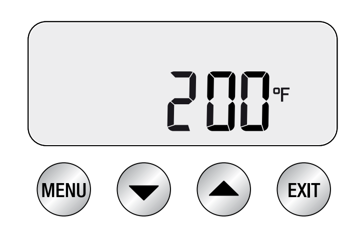
Modes d'affichage

3 différents modes peuvent être affichés sur l'écran ACL: la température de l'espresso (Shot temperature), le minuteur de l'espresso (Shot Clock) et l'horloge.

Pressez la flèche du HAUT ou celle du BAS pour changer le mode d'affichage.

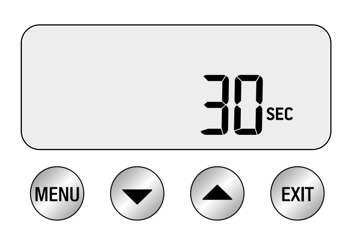
1. Température de l'espresso (Shot Temp)

Affiche la température d'extraction sélectionnée. Le réglage par défaut est de 200°F (93°C) mais peut être modifié de 190°F-205°F (86°C-96°C). Voir 'Température d'extraction' en page 65.



2. Minuteur de l'espresso (Shot Clock)

Affiche en secondes la durée d'extraction de l'espresso. Voir 'Guide d'extraction' en page 78.



Le minuteur de l'espresso apparaîtra durant l'extraction et 10 secondes après, puis retournera au mode d'affichage par défaut de la température de l'expresso.

3. Horloge

Affiche l'heure actuelle. Le réglage par défaut est 12:00AM (minuit), si vous n'avez pas réglé l'heure. Voir 'Régler l'heure' en page 66.



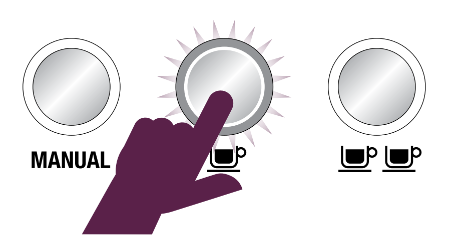
Si l'horloge est sélectionnée, l'heure restera affichée durant 10 secondes avant de retourner au mode d'affichage par défaut de la température de l'espresso.

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Les touches 1 TASSE & 2 TASSES utilisent la durée pour contrôler le volume de l'espresso. La durée est préréglée, mais peut être reprogrammée (voir 'Reprogrammer la durée d'extraction' en page 64). Par contre, vous pouvez accéder aux fonctions avancées si vous désirez utiliser le contrôle volumétrique au lieu de la durée (voir 'Contrôle volumétrique (vOL)' en page 70.

TOUCHE 1 TASSE

Appuyez une fois sur la touche 1 TASSE pour extraire un espresso simple à la durée préréglée (30 secondes). L'extraction débutera en utilisant la préinfusion à basse pression.



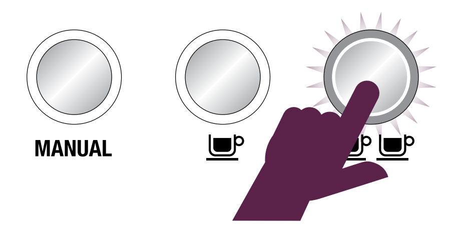
La machine s'arrêtera après 30 secondes et retournera en mode VEILLE.

TRUC

Pour contourner la préinfusion à basse pression et acheminer l'eau dans le groupe d'infusion à pleine pression, pressez et tenez la touche 1 TASSSE. Relâchez la touche lorsque le volume d'espresso désiré sera extrait. Cette fonction peut être utilisée lorsque vous purgez le groupe d'infusion.

TOUCHE 2 TASSES

Appuyez une fois sur la touche 2 TASSES pour extraire un double espresso à la durée préréglée (30 secondes). L'extraction débutera en utilisant la préinfusion à basse pression.



La machine s'arrêtera après 30 secondes et retournera en mode VEILLE.

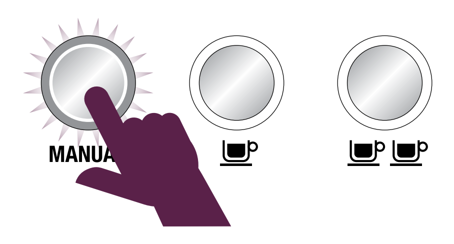
TRUC

Pour contourner la préinfusion à basse pression et acheminer l'eau dans le groupe d'infusion à pleine pression, pressez et tenez la touche 2 TASSSES. Relâchez la touche lorsque le volume de l'espresso désiré sera extrait. Cette fonction peut être utilisée lorsque vous purgez le groupe d'infusion.

TOUCHE MANUELLE

La touche 'MANUAL' (manuelle) vous permet de contrôler la durée/volume de l'espresso selon vos préférences. Pressez une fois la touche 'MANUAL' pour démarrer l'extraction.

L'extraction commencera en utilisant la préinfusion à basse pression. Pressez à nouveau la touche 'MANUAL' pour arrêter l'extraction.

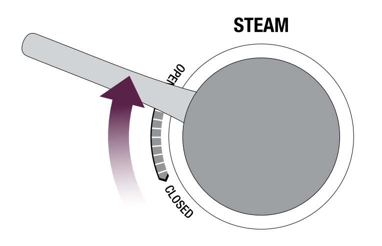


TRUC

Pour contrôler manuellement la durée de préinfusion à basse pression, pressez et tenez la touche 'MANUAL' (manuelle). Lorsque la durée de préinfusion requise aura été atteinte, relâchez la touche pour activer la pleine pression. Pressez à nouveau la touche 'MANUAL' pour arrêter l'extraction.

VAPEUR

Pour de la vapeur instantanée, déplacez le LEVIER DE VAPEUR à la position ouverte (OPEN). Le voyant à DEL s'illuminera.



Pour arrêter la vapeur, déplacez le LEVIER DE VAPEUR à la position fermée (CLOSED). La machine retournera en mode VEILLE.



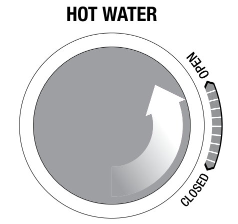
ATTENTION: RISQUE DE BRÛLURE

La vapeur pressurisée peut encore s'échapper de la machine, même après qu'elle soit éteinte.

Surveillez toujours les enfants.

EAU CHAUDE

Pour de l'eau chaude instantanée, tourner le cadran d'EAU CHAUDE à la position ouvete (OPEN). Le voyant à DEL s'illuminera.



Pour arrêt l'eau chaude, tourner le cadran d'EAU CHAUDE à la position fermée (CLOSED). La machine retournera en mode VEILLE.

NOTE

Vous ne pouvez faire couler l'eau chaude et extraire l'espresso en même temps.

NOTE

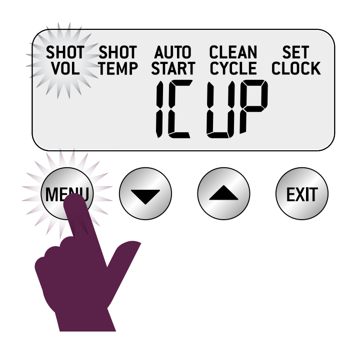
L'eau chaude cessera de couler après environ 30 secondes. Selon le format de votre tasse, vous pourriez devoir fermer puis rouvrir le cadran d'EAU CHAUDE. **Voir 'LE VOYANT D'EAU CHAUDE clignote' en page 71.**

FONCTIONS PROGRAMMABLES

Pour entrer en mode de programmation, pressez la touche MENU. Tenez-la jusqu'à ce que la fonction désirée clignote sur l'écran ACL.

Le mode de programmation vous permet de programmer:

- Le volume de l'espresso
- La température de l'espresso
- Le démarrage automatique
- Le cycle de nettoyage
- L'heure



Pour sortir du mode de programmation, pressez la touche EXIT.

NOTE

La touche MENU sera désactivée durant une extraction ou l'écoulement de l'eau chaude.

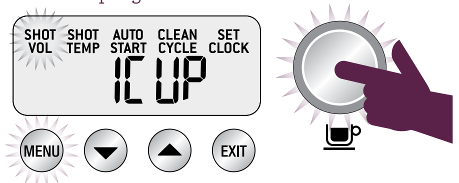
REPROGRAMMER LA DURÉE DE L'ESPRESSO

Les touches 1 TASSE et 2 TASSES utilisent la durée pour contrôler le volume de l'espresso. Reprogrammez la durée préréglée de 30 secondes selon vos goûts.

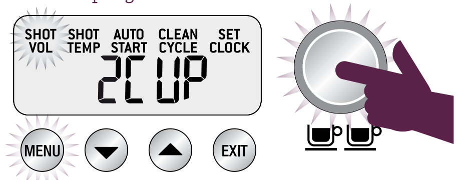
Pressez la touche MENU jusqu'à ce que 'SHOT VOL' (volume de l'espresso) clignote et que '1 CUP' ou '2 CUP' soit affiché, selon la touche que vous désirez reprogrammer.

Sans que le porte-filtre soit en place, appuyez sur la touche que vous désirez reprogrammer (soit 1 TASSE ou 2 TASSES) pour faire passer l'eau dans le groupe d'infusion. En suivant le minuteur de l'espresso sur l'écran ACL, pressez la touche 1 TASSSE ou 2 TASSES une fois que la durée requise aura été atteinte.

Reprogrammer la touche 1 TASSE



Reprogrammer la touche 2 TASSES



La machine bipera. Pressez la touche EXIT pour régler la nouvelle durée.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

REPROGRAMMER LE VOLUME DE L'ESPRESSO

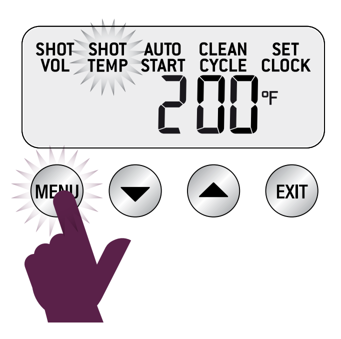
Les touches 1 TASSE et 2 TASSES utilisent la durée pour contrôler le volume de l'espresso. Accéder aux fonctions avancées si vous désirez utiliser le contrôle volumétrique au lieu de la durée pour déterminer le volume de l'espresso (voir 'Contrôle volumétrique (vOL)' en page 70. Suivez ensuite les instructions ci-après:

Pressez la touche MENU jusqu'à ce que 'SHOT VOL' (volume de l'espresso) clignote et que '1 CUP' ou '2 CUP' soit affiché, selon la touche que vous désirez reprogrammer.

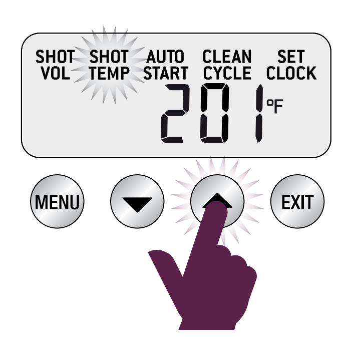
Doser et tasser la mouture dans le porte-filtre puis insérez-le dans le groupe d'infusion. Pressez la touche que vous désirez reprogrammer (soit 1 TASSE ou 2 TASSES) pour activer l'extraction de l'espresso. Pressez à nouveau la touche 1 TASSE ou 2 TASSES une fois que le volume désire aura été extrait. La machine bipera. Pressez la touche EXIT pour régler le nouveau volume.

TEMPÉRATURE D'EXTRACTION

Pressez la touche MENU jusqu'à ce que 'SHOT TEMP' (température de l'espresso) clignote. L'écran ACL affichera la température en cours.



Appuyez sur la flèche du HAUT ou celle du BAS BAS pour ajuster la température. La température par défaut est de 200°F (93°C) mais peut être modifiée à 190°F – 205°F (86°C – 96°C).



La température optimale dépendra de l'origine des grains de café, de leur fraîcheur et leur degré de torréfaction.

Nous recommandons une température entre 194°F – 203°F (90°C – 95°C) pour une saveur optimale.

La nouvelle température sera affichée sur l'écran ACL. Pressez la touche EXIT pour la régler.

RÉGLER L'HEURE

Le réglage de l'heure est facultatif. Pressez la touche MENU jusqu'à ce que 'SET CLOCK' clignote. L'heure par défaut est 12:00AM (minuit) si vous ne l'avez pas déjà réglée.



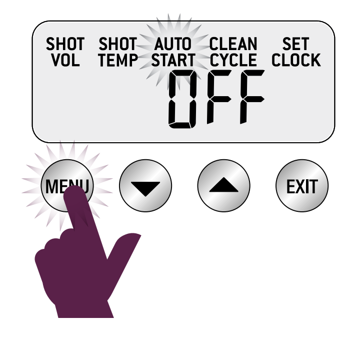
Pressez la flèche du HAUT ou celle du BAS pour régler l'heure. Pour accélérer le défilement, appuyez et tenez la flèche du HAUT ou celle du BAS. Pressez la touche EXIT pour régler l'heure.



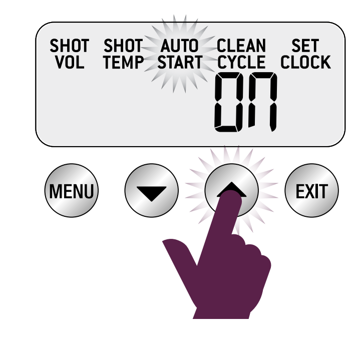
DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

Le démarrage automatique est facultatif. Il vous permet de programmer le moment précis où la machine démarrera automatiquement. En programmant votre machine, vous n'aurez pas à attendre qu'elle préchauffe. Nous vous recommandons de la programmer pour qu'elle démarre 15 minutes avant le moment prévu de l'utilisation.

Pressez la touche MENU jusqu'à ce que 'AUTO START' (démarrage automatique) clignote et que le réglage de démarrage automatique en cours (ON ou OFF) soit affiché sur l'écran ACL.

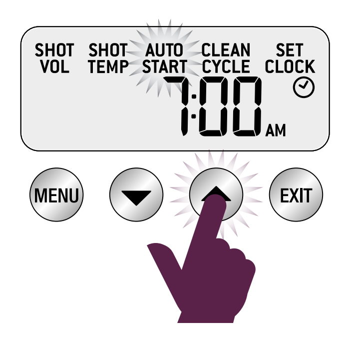


Pressez la flèche du HAUT ou celle du BAS pour régler le démarrage automatique à ON ou OFF (marche ou arrêt).



Si OFF (arrêt) est sélectionné, pressez la touche EXIT pour régler le démarrage automatique.

Si ON (marche) est sélectionné, pressez la touche MENU. Appuyez sur la flèche du HAUT ou celle du BAS pour régler l'heure du démarrage automatique. Pour accélérer le défilement, pressez et tenez la flèche du HAUT ou celle du BAS.

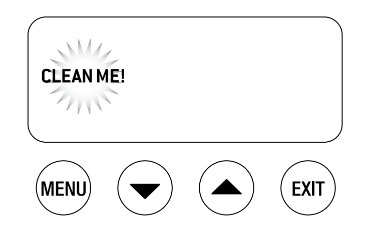


Pressez la touche EXIT pour régler le démarrage automatique. Une petite icône d'horloge apparaîtra sur l'écran ACL, une fois la fonction programmée.

CYCLE DE NETTOYAGE

Ce cycle nettoie l'écran diffuseur et vidange le groupe d'infusion.

Sélectionnez cette fonction lorsque le message 'CLEAN ME!' (Nettoyez-moi!) apparaît sur l'écran ACL. Voir 'CYCLE DE NETTOYAGE' en page 80.

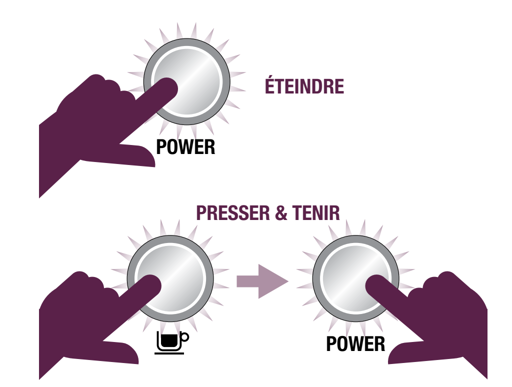


FONCTIONS AVANCÉES

Ces fonctions sont réservées uniquement aux utilisateurs expérimentés.

Pour accéder aux fonctions avancées, lorsque la machine est éteinte, pressez et tenez la touche 1 TASSE, puis pressez et tenez l'interrupteur. Appuyez sur la flèche du HAUT jusqu'à la fonction désirée, puis pressez la touche MENU pour accéder aux réglages.

Appuyez sur la touche EXIT en tout temps pour quitter ces fonctions.



Réinitialiser les réglages par défaut (rSEt)

Utilisez cette fonction pour désactiver tous les réglages programmables et les réinitialiser aux réglages par défaut de la machine qui sont les suivants:

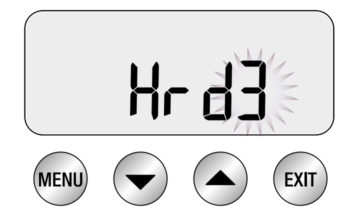
1. Température - 93°C (200°F)
2. Préinfusion - Durée Pd07
3. Préinfusion - Puissance PP60
4. Température de la vapeur - 135°C (275°F)
5. Son de la machine - LO
6. Arrêt automatique - activé (ON)
7. Démarrage automatique - inactivé (OFF)
8. Unités de température - Fahrenheit
9. Dureté de l'eau - Hrd3
10. Durée de l'espresso - 30 sec.

Lorsque 'rSET' apparaîtra sur l'écran ACL, pressez la touche MENU pour réinitialiser tous les réglages par défaut. La machine bipera pour confirmer votre sélection.



'Hrd3' clignotera sur l'écran ACL. Le mode 'Dureté de l'eau' est maintenant activé. Déterminez le niveau de dureté à l'aide de la bandelette-test fournie. Voir 'Régler la dureté de l'eau' en page 59. Pressez la flèche du HAUT ou celle du BAS pour le réglage requis, de 'Hrd1' (très douce) à 'Hrd5' (très dure). Pressez la touche MENU pour le régler. La machine bipera pour confirmer votre sélection.

Le réglage de la dureté de l'eau déterminera la fréquence d'alerte 'NEW FILTER' (nouveau filtre) indiquant que le filtre à eau du réservoir doit être remplacé.

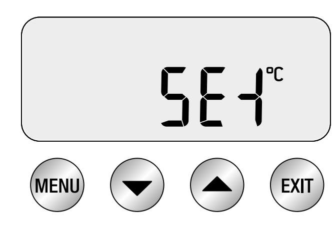


Détartrage (dESc)

Sélectionnez cette fonction pour accéder, étape par étape, à la procédure de détartrage sur l'écran ACL. Voir les instructions à la section 'DÉTARTRAGE' en page 68.

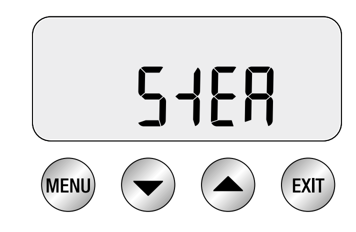
FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

Unités de température - °C/°F (SEt)



Réglez les unités en mesures métriques ou impériales. Pendant que 'SEt' est affiché sur l'écran ACL, pressez la touche MENU, puis la flèche du HAUT ou celle du BAS pour choisir les unités. Réglez en pressant à nouveau la touche MENU.

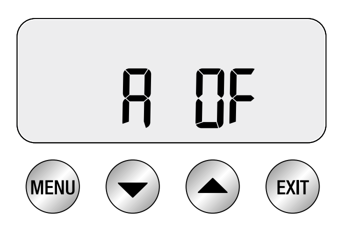
Température de la vapeur (StEA)



Réglez la température de la chaudière à vapeur qui contrôle aussi la pression de la vapeur. Abaissez la température pour faire mousser un plus petit volume de lait ou pour avoir plus de contrôle. Augmentez-la pour mousser un plus grand volume de lait.

Pendant que 'StEA' est affiché sur l'écran ACL, pressez la touche MENU, puis la flèche du HAUT ou celle du BAS jusqu'à la température désirée. Réglez en pressant à nouveau la touche MENU. La machine bipera pour confirmer votre sélection.

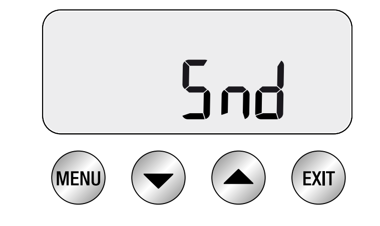
Désactiver l'arrêt automatique (A OF)



Utilisez cette fonction pour désactiver l'arrêt automatique (A OF).

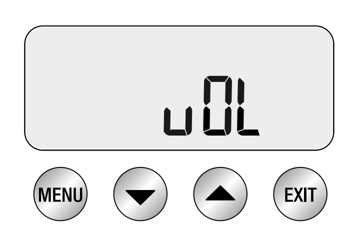
Pendant que 'A OF' est affiché sur l'écran ACL, pressez la touche MENU. Appuyez sur la flèche du haut (UP) ou celle du bas (DOWN) pour sélectionner Off ou On (désactivé ou activé). Pressez la touche MENU pour régler votre choix. La machine bipera pour confirmer votre sélection.

Son de la machine (Snd)



Régler les alertes sonores. Pendant que 'Snd' est affiché sur l'écran ACL, pressez la touche MENU, puis la flèche du HAUT ou celle du BAS pour OFF (sourdine), LO (bas) ou HI (élevé). Réglez en pressant à nouveau la touche MENU. La machine bipera pour confirmer votre sélection, selon le cas.

Contrôle volumétrique (vOL)



Sélectionnez la méthode pour mesurer la dose de l'espresso, basée sur le volume (Flo) ou la durée (SEc). Pendant que 'vOL' est affiché sur l'écran ACL, pressez la touche MENU, puis la flèche du HAUT ou celle du BAS pour choisir la méthode désirée. Réglez en pressant à nouveau la touche MENU. La machine bipera pour confirmer votre sélection.

PROGRAMMER LA PRÉINFUSION

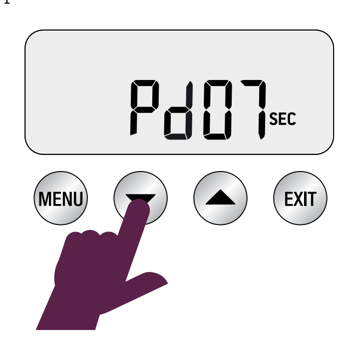
Pendant que la machine est en marche et en mode VEILLE, pressez simultanément les flèches du HAUT et celle du BAS pour programmer le mode de préinfusion.

Pressez la touche MENU pour choisir la durée de préinfusion (Pd) ou la puissance de préinfusion (PP).

Durée de préinfusion (Pd)

L'écran ACL affichera la durée de préinfusion en cours.

Pressez la flèche du HAUT ou celle du BAS pour varier la durée.

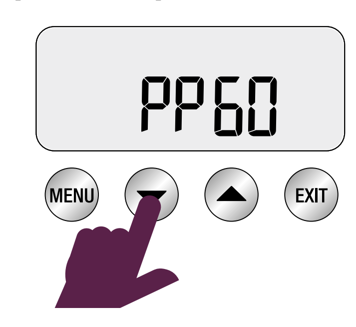


Nous recommandons une durée maximale entre 5–15 secondes. Pressez la touche MENU pour accéder à la puissance de préinfusion (PP), ou la touche EXIT pour régler la durée sélectionnée.

Puissance de préinfusion (PP)

L'écran ACL affichera la puissance de préinfusion en cours.

Pressez la flèche du HAUT ou celle du BAS pour varier la puissance.



Nous recommandons une puissance maximale entre 50–65. Pressez la touche EXIT pour la régler.

ALERTES

LE LEVIER DE VAPEUR bipe durant le réchauffage

La machine bipera 3 fois mais n'atteindra pas la température de fonctionnement (mode VEILLE) si le LEVIER DE VAPEUR est en position ouverte (OPEN). Déplacez le LEVIER DE VAPEUR à la position fermée (CLOSED).

LE VOYANT D'EAU CHAUDE clignote durant le réchauffage

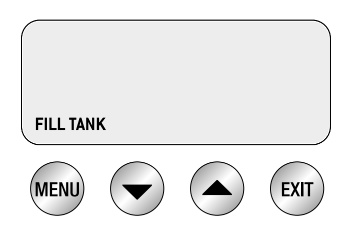
La température de fonctionnement ne sera pas atteinte (mode VEILLE) si le cadran d'EAU CHAUDE est en position ouverte (OPEN). Le VOYANT D'EAU CHAUDE clignotera. Déplacez le cadran d'EAU CHAUDE à la position fermée (CLOSED).

LE VOYANT D'EAU CHAUDE clignote

Pour s'assurer que l'eau est acheminée à la bonne température, l'écoulement de l'eau chaude cessera après environ 1 minute et le VOYANT D'EAU CHAUDE clignotera.

Remplir le réservoir

La machine détectera un bas niveau d'eau. L'écran ACL affichera 'FILL TANK'.

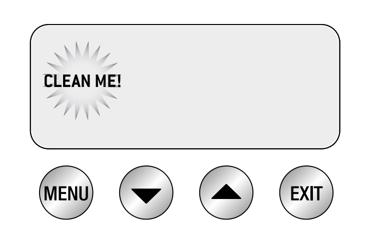


Remplissez le réservoir d'eau froide. La machine ne pourra chauffer le café ou fournir de l'eau chaude si le réservoir est vide.

Nettoyez-moi!

Le message 'CLEAN ME!' (Nettoyez-moi!) indique que 200 extractions ont eu lieu depuis le dernier nettoyage.

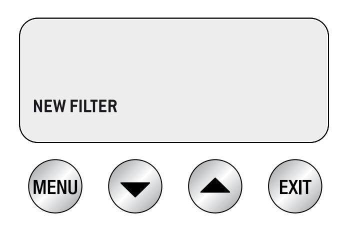
Cette fonction nettoie l'écran diffuseur et vidange le groupe d'infusion. Pour plus d'informations sur la façon de nettoyer la machine, voir 'CYCLE DE NETTOYAGE' en page 80.



Changer le filtre

Le message 'NEW FILTER' sur l'écran ACL indique que vous devez changer le filtre. Pour plus d'informations, voir 'Installer le filtre à eau' en page 58.

La fréquence de ce message est déterminée par le réglage de la dureté de l'eau (Hrd1-Hrd5) sélectionné. Pour plus d'informations, voir 'Régler la dureté de l'eau' en page 59.



La température clignote

Cela indique que la machine chauffe ou que la température a baissé considérablement durant l'usage.

Entretien

Pour assurer un rendement durable et optimal d'infusion et de vapeur, il est important que la machine soit entretenue par Breville ou un réparateur autorisé Breville lorsque le message 'SERVICE' apparaît sur l'écran ACL.

Le message 'SERVICE' (entretien) s'affichera après 6,000 cycles, soit environ 4-5 ans d'usage domestique normal. Ce message apparaîtra selon votre fréquence d'utilisation.

Contactez le Soutien aux consommateurs de Breville pour plus d'informations.

TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Nous vous recommandons de vider complètement les deux chaudières avant de transporter la machine ou de l'entreposer pour une période de temps prolongée.

Cela protégera également la machine contre le gel, si elle est exposée à des froids extrêmes.



ATTENTION

N'ouvrez jamais les valves d'ACCÈS AU DÉTARTRAGE lorsque la machine est encore chaude. Éteignez-la toujours et laissez-la refroidir au moins 1 heure avant de procéder au détartrage.



ATTENTION

Durant le processus de détartrage, l'eau peut s'écouler du groupe d'infusion et remplir le plateau d'égouttage.

Étape 1 - Préparation

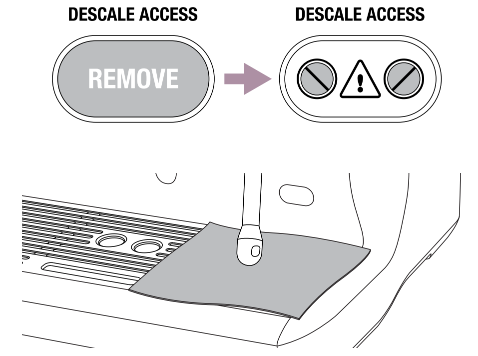
a) Assurez-vous que la machine est éteinte et refroidie depuis au moins 1 heure.

b) Videz le réservoir d'eau, retirez le filtre puis replacez et verrouillez le réservoir en place.

c) Assurez-vous que le plateau d'égouttage est vide et parfaitement inséré en place.

Étape 2 - Vider les chaudières

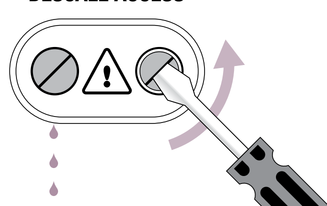
a) Retirez le couvercle en silicone gris marqué DESCALE ACCESS (accès au détartrage) du panneau inférieur avant. Couvrez le plateau d'égouttage d'un chiffon pour empêcher la vapeur de s'échapper.



b) À l'aide d'un tournevis plat, dévissez la vis droite jusqu'à ce que la valve soit complètement ouverte. En s'ouvrant, la valve peut laisser échapper de la vapeur.



ATTENTION EAU CHAUDE & VAPEUR

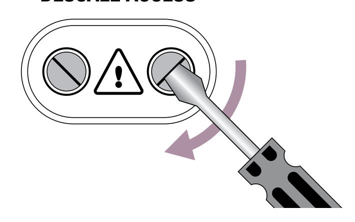


FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

c) Répétez l'opération avec la vis gauche. En s'ouvrant, la valve peut laisser couler de l'eau dans le plateau d'égouttage.

d) Laissez les valves ouvertes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau ni de vapeur s'en échappant.

e) Fermez les deux valves en tournant les vis en sens horaire. Ne pas trop les serrer pour ne pas endommager les valves. Replacez le couvercle en silicone gris sur les valves.



f) Videz le plateau d'égouttage, puis réinsérez-le en place. Soyez prudent, car il peut être très chaud, dû à l'eau et à la vapeur provenant des chaudières.

TRUCS ET PRÉPARATION DU CAFÉ

PRÉCHAUFFAGE

Chauffer votre tasse ou votre verre

Une tasse chaude permet de maintenir la température optimale du café. Préchauffez votre tasse en la rinçant directement sous la sortie d'eau chaude et placez-la sur le chauffe-tasse.

Chauffer le porte-filtre et le panier filtre

Un porte-filtre et un panier filtre froids peuvent abaisser considérablement la température d'extraction et ainsi affecter la qualité de votre espresso. Assurez-vous d'avoir préchauffé le porte-filtre et le panier filtre sous la sortie d'eau chaude avant la première utilisation.

NOTE

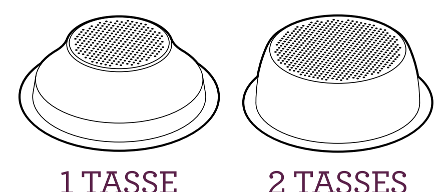
Asséchez toujours le porte-filtre et le panier filtre avant de doser la mouture, car l'humidité pourrait causer un effet de 'canalisation' où l'eau contournerait la mouture durant l'extraction.

CHOISIR LES PANIERS FILTRES

Paniers filtres à simple paroi

Utilisez les paniers filtres à simple paroi pour les grains de café fraîchement moulus.

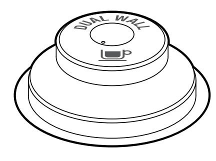
Les paniers filtres à simple paroi vous permettent d'expérimenter différentes moutures et doses afin d'obtenir un espresso plus équilibré.



Paniers filtres à double paroi

Utilisez les paniers filtres à double paroi si vous utilisez du café prémoulu.

Les paniers filtres à double paroi régulent la pression et aident à optimiser l'extraction, peu importe la mouture, le dosage ou la fraîcheur du café.





1 TASSE 2 TASSES

NOTE

Que vous utilisiez les paniers filtres à simple ou à double paroi, utilisez le filtre de 1 TASSE pour un espresso simple, et celui de 2 TASSES pour extraire deux tasses ou un espresso simple plus fort, ou encore une chope.

LA MOUTURE

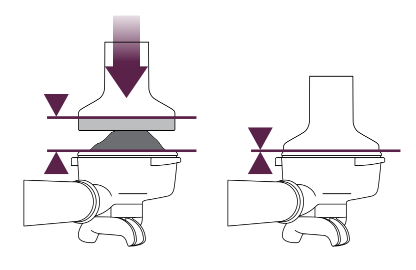
Si vous moulez des grains de café, la texture de la mouture devrait être fine, mais pas trop. La grosseur de la farine mouture affectera le débit d'eau passant au travers dans le porte-filtre, et ainsi le goût de l'espresso.

Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a la texture de la lorsque frottée entre les doigts), l'eau ne passera pas au travers, même sous pression. Il en résultera un espresso SUREXTRAIT, foncé et amer.

Si la mouture est trop grossière, l'eau passera au travers trop rapidement dans le panier-filtre. Il en résultera un espresso SOUS-EXTRAIT, insipide et terne.

DOSAGE ET TASSAGE

- Essuyez le panier-filtre avec un chiffon sec.
- Si vous utilisez les paniers filtres à simple paroi, moulez juste assez de café pour remplir le panier filtre. Vous devrez peut-être tester le temps de mouture nécessaire pour obtenir le bon dosage.
- Tapotez le porte-filtre à plusieurs reprises pour répartir uniformément le café dans le panier-filtre.
- Tassez fermement (en utilisant environ 30-40 lb / 15-20 kg de pression). La force de pression n'est pas aussi importante que la constance de la pression à chaque fois.
- À titre indicatif, le bord supérieur du bouchon en métal du bourroir devrait être de niveau avec le haut du panier filtre, après que le café aura été tassé..

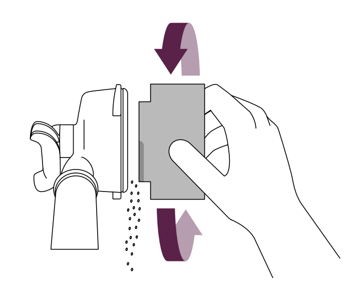


ARASER LA DOSE

L'outil de dosage de précision Razor MC vous permet d'araser la rondelle de café au niveau requis pour une extraction uniforme.



- Insérez l'outil de dosage de précision Razor MC dans le panier filtre pour que ses côtés reposent sur le bord du panier. La lame de l'outil devrait s'insérer dans la surface de la mouture tassée.
- Faites tourner l'outil d'avant en arrière tout en maintenant le porte-filtre en angle au-dessus d'un récipient à mouture pour enlever l'excès de mouture. Votre panier filtre est maintenant bien dosé avec la quantité adéquate de mouture.



- Pour assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'infusion, essuyez l'excès de mouture sur le bord du panier filtre.

TRUC

Si l'extraction est trop rapide, essayez une mouture plus fine et répétez les étapes ci-dessus. Par contre, si l'extraction est trop lente, essayez une mouture plus grossière et répétez les étapes ci-dessus.

PURGER LE GROUPE D'INFUSION

Avant s'insérer le porte-filtre dans le groupe d'infusion, faites passer un peu d'eau dans le groupe en pressant et tenant la touche 1 TASSE. Laissez l'eau couler 5 secondes, puis pressez à nouveau la touche 1 TASSE pour arrêter le débit d'eau. Cela dégagera tout résidu de mouture resté dans le groupe d'infusion et stabilisera la température avant l'extraction.

INSÉRER LE PORTE-FILTRE

Placez le porte-filtre sous le groupe d'infusion de façon à ce que la poignée soit alignée sur la position INSERT. Insérez le porte-filtre dans le groupe d'infusion et tournez-le vers la droite jusqu'à ce que la poignée soit bien verrouillée. Le fait d'excéder le centre n'endommagera pas le joint de silicone.

EXTRAIRE L'ESPRESSO

- Placez la ou les tasses préchauffées sous le porte-filtre et appuyez sur une des touches 'MANUAL', 1 TASSE ou 2 TASSES, selon le volume requis.
- À titre indicatif, l'espresso commencera à couler après 9–14 secondes (incluant le temps de préinfusion) et devrait avoir la consistance du miel coulant.
- Si l'espresso commence à couler avant 9 secondes, c'est que le panier-filtre n'est pas assez rempli et/ou la mouture est trop grossière. Il s'agit là un espresso SOUS-EXTRAIT.
- Si l'espresso commence à s'égoutter ou à s'écouler après 14 secondes, c'est que le panier filtre est surchargé et/ou que la mouture est trop fine. Vous aurez alors un espresso SUREXTRAIT.

Un excellent espresso est un parfait d'un équilibre de douceur, d'acidité et d'amertume.

La saveur de votre café dépendra de plusieurs facteurs, dont le type de grains, le degré de torréfaction, la fraicheur, la grosseur ou la finesse de la mouture, la dose de mouture et la force de tassage.

Faites-en l'expérience en ajustant ces facteurs, un à la fois, afin d'obtenir un espresso à votre goût.

MOUSSER LE LAIT

- Utilisez toujours du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet jusque sous le 'V' du bec verseur.
- Alignez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttage et soulevez le LEVIER DE VAPEUR pour purger la buse vapeur de toute eau condensée.
- Insérez l'embout de la buse vapeur à 1–2 cm (¼-¾ po) sous la surface du lait, du côté droit du pichet, à la position 4 h.
- Placez le LEVIER DE VAPEUR à la position ouverte (OPEN).
- Maintenez l'embout de la buse vapeur sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourbillonne en sens horaire, produisant un vortex.
- Pendant que le lait tourbillonne, abaissez lentement le pichet, de sorte que l'embout de la buse vapeur soit à la surface du lait et commence à aérer le lait. Vous devrez peut-être frôler la surface du lait avec le bout de la buse pour que le lait tourbillonne assez vite.
- Gardez l'embout de la buse au niveau ou légèrement sous la surface du lait, en continuant de maintenir le vortex. Faites mousser le lait jusqu'à l'obtention du volume désiré.
- Soulevez le pichet pour que l'embout de la buse plonge sous la surface du lait, tout en maintenant le vortex. Le lait est à la bonne température ((140-149°F ou 60-65°C) quand le pichet est très chaud au toucher.
- Ramenez le LEVIER DE VAPEUR à la position fermée (CLOSED) avant de sortir la buse vapeur du lait.
- Retirez le pichet. Essuyez la buse vapeur et l'embout avec un chiffon humide. Dirigez l'embout vers le plateau d'égouttage et soulevez le LEVIER DE VAPEUR pour purger la buse vapeur de tout résidu de lait.

- Tapotez le pichet sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air.
- Agitez le pichet pour 'polir' et uniformiser la texture du lait.
- Versez le lait directement dans l'espresso.
- Le truc est d'agir rapidement avant que le lait ne commence à se séparer.

TRUCS & ASTUCES

- Pour la meilleure extraction possible, utilisez des grains de café frais et de qualité.
- Nous recommandons d'utiliser des grains de qualité 100% Arabica avec une 'Date de torréfaction' indiquée sur l'emballage, et non une 'Date de péremption' ou 'Date limite de consommation'.
- Les grains de café doivent être consommés entre 5-20 jours de la 'Date de torréfaction'. Idéalement, broyez-les directement avant l'extraction afin d'en maximiser la saveur.
- Achetez les grains de café en petites quantités afin de réduire le temps de garde.
- Gardez les grains de café dans un contenant frais, foncé et sec et, si possible, sous vide.

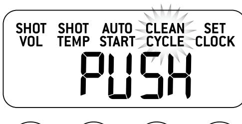
GUIDE D'EXTRACTION

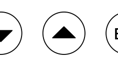
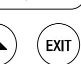
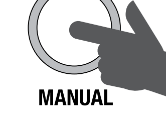
	MOUTURE	DOSAGE	TASSAGE	DURÉE
SUREXTRAIT AMER • ASTRINGENT	TROP FINE	TROP ARASER AVEC LE RASOIR	TROP FORT	PLUS DE 40 SEC
ÉQUILIBRÉ	OPTIMALE	OPTIMALE	30-40 lb (15-20 kg)	25-35 SEC
SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • SÛR	TROP GROSSIÈRE	TROP PEU AUGMENTER LA DOSE & ARASER AVEC LE RASOIR	TROP FAIBLE	MOINS DE 20 SEC

ENTRETIEN & NETTOYAGE

CYCLE DE NETTOYAGE

- Le message 'CLEAN ME!' (Nettoyez-moi!) apparaîtra sur l'écran ACL pour indiquer qu'un cycle de nettoyage est requis (environ 200 espressos).
- Insérez le panier fitre de 1 TASSE dans le porte-filtre, suivi du disque de nettoyage fourni et d'une tablette de nettoyage.
- Verrouillez le porte-filtre dans le groupe d'infusion en vous assurant de tourner la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit bien verrouillée.
- Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau froide et videz le plateau d'égouttage.
- Pressez la touche MENU jusqu'à ce que 'CLEAN ME!' (Nettoyez-moi!) clignote et que 'PUSH' (appuyer) apparaisse sur l'écran ACL.



- Pour activer le cycle de nettoyage, appuyez sur la touche 'MANUAL' illuminée.
- L'icône 'CLEAN CYCLE!' clignotera et la machine amorcera le compte à rebours de 370 secondes.
- À la fin du cycle de nettoyage, retirez le porte-filtre et assurez-vous que la tablette de nettoyage est complètement dissoute. Sinon, répétez l'opération sans insérer une autre tablette.
- Le cycle de nettoyage est maintenant complété. Rincez à fond le porte-filtre et le panier filtre avant l'utilisation pour enlever tout résidu de la tablette de nettoyage.

INSTALLER LE FILTRE À EAU

- Jetez le filtre usagé. Faites tremper le nouveau filtre dans une tasse d'eau durant 5 minutes, puis rincez à l'eau froide.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide, en prenant soin de bien rincer les mailles en acier inoxydable.
- Insérez le nouveau filtre dans les deux parties du support du filtre.
- Pour installer le support du filtre dans le réservoir, alignez la base du support avec l'adaptateur situé à l'intérieur du réservoir. Appuyez pour bien le verrouiller.
- Remplissez le réservoir d'eau froide avant de le glisser à l'arrière de la machine et bien le verrouiller.

NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, visitez www.breville.com ou appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

NETTOYER LA BUSE VAPEUR

- Immédiatement après le moussage du lait, essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide et purgez-la en soulevant le LEVIER DE VAPEUR quelques secondes.
- Si l'un des trous de l'embout de la buse vapeur se bloque, assurez-vous que le LEVIER DE VAPEUR est en position fermée (CLOSED) et nettoyez-le à l'aide de la tige de l'outil de nettoyage fourni.
- Si la buse vapeur est bloquée, retirez l'embout à l'aide de la clé intégrée dans l'outil de nettoyage et laissez-le tremper dans l'eau chaude, puis revissez-le en place avec la même clé de nettoyage.

NETTOYER LES PANIERS FILTRES ET LE PORTE-FILTRE

- Les paniers filtres et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau chaude immédiatement après l'usage pour enlever tout résidu d'huile de café.
- Si les trous des paniers filtres se bloquent, dissolvez une tablette de nettoyage dans l'eau chaude et faites tremper le panier filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez correctement.

NETTOYER L'ÉCRAN DIFFISEUR

- L'intérieur du groupe d'infusion et l'écran diffuseur doivent être essuyés avec un chiffon humide pour retirer toutes particules de mouture.
- Purgez régulièrement la machine avec de l'eau chaude pour dégager tout résidu de café. Placez un panier filtre vide dans le porte-filtre. Pour contourner la préinfusion à basse pression et faire passer l'eau dans le groupe d'infusion à pleine pression, pressez et tenez la touche 2 TASSES. Relâchez la touche après 20 secondes.

RINCER À L'EAU CLAIRE

Après chaque session d'extraction, nous vous recommandons de procéder à un rinçage à l'eau claire de votre machine avant de l'éteindre. Insérez le disque de nettoyage dans le panier filtre, puis le porte-filtre dans le groupe d'infusion. Pressez la touche 2 TASSES et laissez la pression s'accumuler durant 20 secondes, puis appuyez à nouveau sur cette touche pour arrêter et relâcher la pression. Répétez cette opération 5 fois afin d'éliminer les fines particules de mouture ou les résidus huileux laissés dans les conduites d'eau.

NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE ET LE TIROIR DE RANGEMENT

- Le plateau d'égouttage doit être retiré, vidé et nettoyé après chaque usage ou lorsque l'indicateur 'Empty Me!' (Videz-moi!) est soulevé. Retirez la grille du plateau d'égouttage. Lavez le plateau à l'eau chaude savonneuse. L'indicateur 'Empty Me! peut aussi être retiré du plateau.
- Le tiroir de rangement peut être retiré et nettoyé à l'aide d'un chiffon doux et humide. Nn'utilisez pas de nettoyant, tampon ou chiffon abrasif qui pourrait en égratigner la surface.

NETTOYER LE BOÎTIER ET LE CHAUFFE-TASSE

Le boîtier et le chauffe-tasse peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide et essuyés avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyant, tampon ou chiffon abrasif qui pourrait en égratigner la surface.

NOTE

Ne mettez pas les pièces ou accessoires dans le lave-vaisselle.

DÉTARTRAGE (dESc)

Utilisez cette fonction pour accéder, étape par étape, au processus de détartrage assisté par écran ACL.



ATTENTION

N'ouvrez jamais les valves d'ACCÈS AU DÉTARTRAGE pendant que la machine est encore chaude. Laissez-la refroidir au moins une heure avant de procéder au détartrage.



ATTENTION

Durant le processus de détartrage, l'eau peut s'écouler du groupe d'infusion et le plateau d'égouttage se remplira d'eau.

Étape 1 - Préparation pour le détartrage

a) Assurez-vous que le plateau d'égouttage est vide et parfaitement inséré.

b) Assurez-vous que la machine est éteinte et refroidie depuis au moins 1 heure. Après quoi, pressez et tenez la touche 1 TASSE, puis pressez aussi l'interrupteur pour accéder aux fonctions avancées.

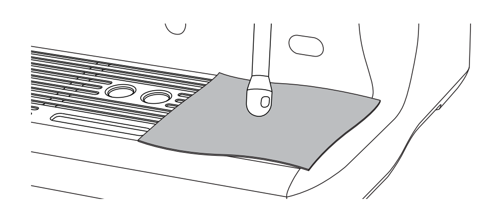
c) Pressez la flèche du HAUT jusqu'à ce que 'dESc' soit affiché sur l'écran ACL, puis sélectionnez en pressant la touche MENU. L'écran ACL affichera 'PUSH' (presser) et la touche 'MANUAL' s'illuminera..



Étape 2 - Vider les chaudières

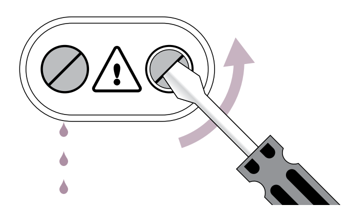
a) Retirez le couvercle en silicone gris marqué DESCALE ACCESS (accès au détartrage) du panneau inférieur avant. Placez un chiffon sur le plateau d'égouttage pour empêcher la vapeur de s'en échapper.

DESCALE ACCESS — REMOVE → DESCALE ACCESS



b) À l'aide d'un tournevis plat, dévissez la vis droite jusqu'à ce que la valve soit grande ouverte. En s'ouvrant, la valve peut laisser échapper de la vapeur.

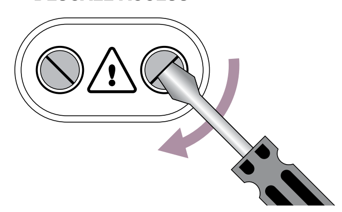
ATTENTION EAU CHAUDE & VAPEUR



c) Répétez l'opération avec la vis gauche. En s'ouvrant, la valve peut laisser s'écouler de l'eau dans le plateau d'égouttage.

d) Laissez les valves ouvertes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau ou de vapeur s'en échappant.

e) Refermez les deux valves en tournant les vis en sens horaire. Ne pas trop les serrer pour éviter d'endommager les valves.



f) Videz le plateau d'égouttage et remettez-le en place. Soyez prudent, car il peut être très chaud, dû à l'eau et à la vapeur provenant des chaudières.

g) Videz le réservoir d'eau et retirez le filtre.

h) Versez la solution de détartrage dans le réservoir et remplissez-le d'eau froide jusqu'à la ligne MAX, ou suivez les instructions du fabricant. Replacez et verrouillez le réservoir d'eau à l'arrière de la machine.

i) Pressez la touche 'MANUAL' pour procéder à l'autre étape.

NOTE

Si les chaudières sont vides, la machine bipera 3 fois et le message 'vALv' apparaîtra sur l'écran ACL.

Étape 3 - Débuter le détartrage

a) Le compte à rebours de 20 minutes commencera. La machine remplira les chaudières de la solution de détartrage et chauffera à la température requise. Pendant ce temps, l'eau passera dans le groupe d'infusion. Attendez que le compte à rebours soit terminé. Cela permettra à la solution de dissoudre l'accumulation de tartre.



b) L'écran ACL affichera 'PUSH' quand le compte à rebours sera terminé.

Étape 4 - Vider la solution de détartrage

a) Videz le réservoir, rincez-le et remplissez-le d'eau propre jusqu'à la ligne MAX. Le replacer et le verrouiller en place à l'arrière de la machine.

NOTE

Si vous n'avez pas retiré puis replacé le réservoir ou s'il est vide, le voyant à DEL clignotera 5 fois, la machine bipera 3 fois et le message 'FILL TANK' (remplir le réservoir) apparaîtra sur l'écran ACL.

b) Placez un chiffon sur le plateau d'égouttage pour empêcher la vapeur de s'en échapper.

c) À l'aide d'un tournevis plat, dévissez la vis droite jusqu'à ce que la valve soit complètement ouverte. En s'ouvrant, la valve peut laisser échapper de la vapeur.



ATTENTION EAU CHAUDE & VAPEUR

d) Répétez l'opération avec la vis gauche. En s'ouvrant, la valve peut laisser couler de l'eau dans le plateau d'égouttage.

e) Laissez les valves ouvertes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau ou de vapeur s'en échappant.

f) Refermez les deux valves en tournant les vis en sens horaire. Ne pas trop les serrer pour éviter d'endommager les valves.

g) Videz le plateau d'égouttage en remettez-le en place. Soyez prudent, car il peut être très chaud, dû à l'eau et à la vapeur provenant des chaudières.

h) Pressez la touche 'MANUAL' pour procéder à l'autre étape.

Étape 5 - Remplir les chaudières

a) Le compte à rebours de 5 minutes commencera. Durant ce temps, l'eau peut passer dans le groupe d'infusion. Attendre que le compte à retours soit terminé. Cela permettra d'éliminer les restes de solution dans le système.

b) L'écran ACL affichera 'PUSH' lorsque le compte à rebours sera terminé.

Étape 6 - Purger les chaudières

a) Videz le réservoir, rincez-le et insérez le nouveau filtre.

b) Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'à la ligne MAX. Remettez-le en place et bien le verrouiller.

c) Assurez-vous que le plateau d'égouttage est vide et parfaitement inséré en place.

d) Placez un chiffon sur le plateau d'égouttage pour empêcher la vapeur de s'en échapper.

e) À l'aide d'un tournevis plat, dévissez la vis droite jusqu'à ce que la valve soit complètement ouverte. En s'ouvrant, la valve peut laisser échapper de la vapeur.

ATTENTION
EAU CHAUDE & VAPEUR

f) Répétez l'opération avec la vis gauche. En s'ouvrant, la valve peut laisser couler de l'eau dans le plateau d'égouttage.

g) Laissez les valves ouvertes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau ou de vapeur s'en échappant.

h) Bien refermer les deux valves en tournant les vis en sens horaire. Ne pas trop les serrer pour éviter d'endommager les valves.

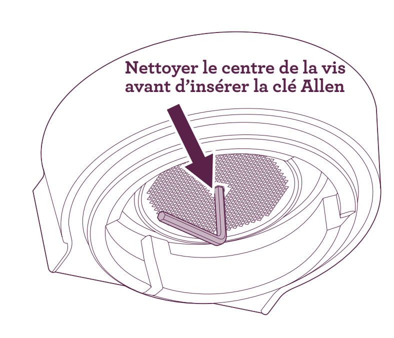
i) Videz le plateau d'égouttage, puis remettez-le en place. Soyez prudent, car il peut être très chaud, dû à l'eau et à la vapeur provenant des chaudières.

j) Pressez la touche 'MANUAL' pour compléter la procédure de détartrage. La machine se réchauffera et sera prête à être utilisée une fois que la température de fonctionnement (mode VEILLE) aura été atteinte.

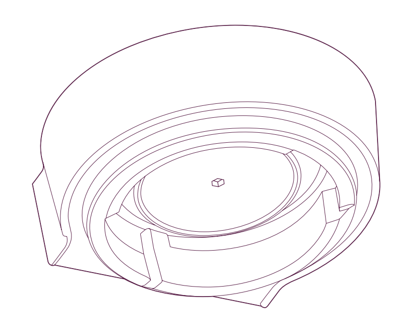
UTILISER LA CLÉ ALLEN

À la longue, le joint de silicone autour de l'écran diffuseur devra être remplacé afin d'assurer une performance optimale d'infusion.

1. Pressez l'interrupteur pour éteindre la machine (OFF), puis débranchez-la.
2. Retirez délicatement le réservoir d'eau arrière et le plateau d'égouttage, en prenant un soin particulier s'ils sont pleins.
3. À l'aide d'une tige ou d'un objet similaire, nettoyez le centre de la vis pour y dégager tout résidu de café.
4. Insérez la partie la plus courte de la clé Allen dans le centre de la vis. Tournez-la en sens antihoraire pour desserrer la vis.



5. Une fois la vis relâchée, retirez-la et retenez-la, de même que l'écran diffuseur en acier inoxydable et la plaque de dispersion. Rappelez-vous quel côté de l'écran diffuseur et de la plaque de dispersion est orienté vers le bas, cela facilitera le remontage. Lavez l'écran diffuseur et la plaque de dispersion à l'eau chaude savonneuse et séchez correctement.
6. Retirez le joint de silicone avec vos doigts ou une paire de pinces à long bec. Insérez le nouveau joint, côté plat d'abord, afin que le côté rainuré soit face à vous.



7. Réinsérez, en ordre, la plaque de dispersion, l'écran diffuseur et la vis. Avec vos doigts, tournez la vis en sens horaire sur 2–3 tours, puis serrez-la à l'aide de la clé Allen jusqu'à ce qu'elle soit de niveau avec l'écran diffuseur. Ne pas trop la serrer.
8. Réinsérez le plateau d'égouttage et le réservoir d'eau arrière.

Contactez le Soutien aux consommateurs de Brevillle ou visitez www.breville.com pour le remplacement des joints de silicone ou pour tout autre conseil.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
Le voyant d'EAU CHAUDE clignote lorsque la machine démarre	• Le cadran d'EAU CHAUDE est ouvert (OPEN).	Tourner le cadran d'EAU CHAUDE en position fermée (CLOSED).
La machine bipe lorsqu'elle démarre	• Le LEVIER DE VAPEUR est ouvert (OPEN) ou a été activé avant que la machine ait atteint la température de fonctionnement.	Déplacer le LEVIER DE VAPEUR à la position fermée (CLOSED).
L'eau ne s'écoule pas du groupe d'infusion	• La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Laisser la machine atteindre la température de fonctionnement. L'interrupteur cessera de clignoter lorsque la machine sera prête.
	• Le réservoir est vide.	Remplir le réservoir.
	• Le réservoir n'est pas parfaitement inséré verrouillé en place.	Bien insérer le réservoir et le verrouiller.
'FILL TANK' affiché sur l'écran ACL, mais le réservoir est plein	• Le réservoir n'est pas parfaitement inséré et et verrouillé en place.	Bien insérer le réservoir et le verrouiller.
Pas de vapeur ni d'eau chaude	• La machine n'est pas sous tension.	S'assurer que la machine est branchée et que l'interrupteur est activé.
Pas d'eau chaude	• Le réservoir est vide.	Remplir le réservoir d'eau.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
Pas de vapeur	• La buse vapeur est bloquée.	Utiliser la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage. Si la buse vapeur reste bloquée, retirer l'embout à l'aide de la clé intégrée dans l'outil de nettoyage et laisser tremper dans l'eau très chaude. Revisser l'embout dans la buse vapeur à l'aide de la clé de l'outil de nettoyage.
La machine est en marche, mais cesse de fonctionner		Éteindre la machine. Attendre 60 minutes et la remettre en marche. Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
De la vapeur s'échappe du groupe d'infusion		Éteindre la machine. Attendre 60 minutes et la remettre en marche. Si le problème persiste, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
L'espresso s'égoutte des becs du porte-filtre, mais le débit est restreint	• Le café est moulu trop finement.	Utiliser une mouture légèrement plus grossière.
	• Trop de mouture dans le panier filtre.	Tasser la mouture pour l'abaisser un peu, puis araser avec l'outil de dosage de précision Razor[MC] pour enlever l'excès de café.
	• Le café est tassé trop fermement.	Tasser avec 30–40 lb (15–20 kg) de pression
	• Le panier filtre peut être bloqué.	Utiliser la fine broche de l'outil de nettoyage pour dégager les trous au-dessous de panier filtre. Si les trous sont encore bloqués, dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et laisser tremper le panier filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Bien rincer.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
L'espresso s'écoule trop rapidement **et/ou** **Le manomètre n'a pas atteint 9 bars**	• Le café est moulu trop grossièrement.	Utiliser une mouture légèrement plus fine.
	• Pas assez de café dans le panier filtre.	Augmenter la dose de café. Tasser puis utiliser l'outil de dosage de précision Razor[MC] pour araser et enlever l'excès de café.
	• Le café n'est pas tassé assez fermement.	Tasser avec 30–40 lb (15–20 kg) de pression
		Si les suggestions ci-dessus ne sont d'aucune aide, vérifier la machine. Insérer un panier filtre à double paroi VIDE (1 TASSE ou 2 TASSES). Pressez la touche 'MANUAL'. Si le manomètre indique plus de 5 bars, la machine fonctionne correctement. Essayer d'extraire un autre espresso avec du café dans le panier filtre, en respectant les 3 suggestions ci-haut (mouture plus fine, dose accrue, tassage accru). Si le manomètre indique moins que 5 bars, appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
	• Les grains de café sont éventés.	Utiliser des grains de café fraîchement moulus avec une 'Date de torréfaction' et consommer entre 5–20 jours de cette date.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
Le café n'est pas assez chaud	• Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Rincer les tasses sous la sortie d'eau chaude et les placer sur le chauffe-tasse.
	• Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino, le latté, etc.)	Chauffer le lait jusqu'à ce que le dessous du pichet soit très chaud au toucher.
	• La température d'extration est trop basse.	Augmenter la température d'extraction. Voir 'Température d'extraction' en page 65.
Pas de crema	• Les grains de café sont éventés.	Utiliser des grains de café fraîchement rôtis avec une 'Date de torréfaction' et consommer entre 5–20 jours de cette date.
	• Des paniers filtres à simple paroi ont été utilisés pour ducafé prémoulu.	S'assurer d'utiliser les paniers filtres à double paroi pour le café prémoulu.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
L'espresso déborde du porte-filtre **et/ou** **Le porte-filtre sort du group d'infusion durant l'extraction**	• Le porte-filtre est mal inséré dans le groupe d'infusion.	S'assurer d'insérer le porte-filtre en le tournant vers la droite jusqu'à ce que la poignée soit bien verrouillée. Le fait de dépasser le centre n'endommagera pas le joint de silicone.
	• Il y a de la mouture sur le bord du panier filtre.	Nettoyer l'excès de café sur le bord du panier filtre afin d'assurer une bonne étanchéité dans le groupe d'infusion.
	• Le bord du panier filtre est humide ou le dessous des languettes du porte-filtre est humide. Une surface humide réduit la friction requise pour retenir le porte-filtre en place lorsqu'il est sous pression durant l'extraction.	S'assurer que le panier filtre et le porte-filtre sont bien secs avant de les remplir de mouture, de la tasser et d'insérer le porte-filtre dans le groupe d'infusion.
	• Trop de café dans le panier filtre.	Après le tassage, araser la mouture en utilisant l'outil de dosage de précision Razor^MC.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
Incapable de régler le temps de démarrage automatique	• L'heure n'est pas réglée ou est incorrecte.	Vérifier que l'heure et le temps de démarrage automatique ont été programmés correctement. L'écran ACL affichera une icône d'horloge lorsque l'heure de démarrage automatique sera programmée.
Messages d'erreur E1, E2 ou E3 sur écran ACL	• Une erreur impossible à régler par l'utilisateur s'est produite.	Appeler le Soutien aux consommateurs de Breville.
La rondelle de café colle à l'écran diffuseur	• Cela est normal et se produit à l'occasion. La fonction de 'disque sec' crée une légère succion sur la rondelle de café et la retient parfois contre l'écran diffuseur au lieu de la laisser dans le panier filtre.	
Les pompes continuent de fonctionner / La vapeur est très humide et gicle / L'eau fuit par la sortie d'eau chaude	• De l'eau hautement filtrée, déminéralisée ou distillée affecte le mode de fonctionnement de la machine.	Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide filtrée, et non de l'eau à faible teneur en minéraux comme l'eau déminéralisée ou distillée. Si le problème persiste, contacter le Soutien aux consommateurs de Breville.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE?
Trop de café extrait	• Le café est moulu trop grossièrement. • La durée/volume doit être reprogrammée.	• Ajuster la grosseur de mouture légèrement plus fine. Tasser puis araser avec l'outil de dosage précision Razor[MC] pour enlever l'excès de café. • Reprogrammer la durée/ volume de l'espresso. Voir 'Reprogrammer la durée de l'espresso (page 64) et le volume de l'espresso' (page 65).
Pas assez de café extrait	• Le café est moulu trop finement. • La durée/volume doit être reprogrammée.	• Régler la grosseur de mouture à un numéro plus élevé pour qu'elle soit plus grossière. • Reprogrammer la durée/ volume de l'espresso. Voir 'Reprogrammer la durée de l'espresso (page 64) et le volume de l'espresso' (page 65).
Le volume de café extrait a changé, bien que tous les réglages soient les mêmes	• Plus les grains de café vieillissent, plus le débit d'extraction change et peut affecter le volume de l'espresso.	• Régler la grosseur de mouture à un numéro plus bas pour qu'elle soit légèrement plus fine. • Reprogrammer la durée/ volume de l'espresso. Voir 'Reprogrammer la durée de l'espresso (page 64) et le volume de l'espresso' (page 65). • Utiliser des grains de café frais avec une 'Date de torréfaction' et les consommer entre 5–20 jours de cette date.

SUGGESTIONS DE CAFÉ



CAPPUCCINO

Un espresso simple avec lait moussé et garni de chocolat chaud.



ESPRESSO

Intense et aromatisé, aussi connu comme espresso court ou noir, et servi dans une demi-tasse ou un verre.



LATTÉ

Espresso simple auquel on a ajouté du lait moussé et environ 10 mm (½ po) de mousse.



MACCHIATO

Traditionnellement servi court, le macchiato est aussi servi comme un Americano avec un soupçon de lait ou une cuillerée de lait moussé.



AMERICANO

Une portion d'espresso (simple ou double) à laquelle on ajoute de l'eau chaude. Aussi connu comme café noir allongé.



RISTRETTO

Espresso extrêmement court d'environ 15 ml (½ oz), reconnu pour son intensité et sa longueur en bouche.